

# Syrový nákyp

## Potrebuje

- - 60 g masla
- - 70 g hladkej múky
- - 400 ml mlieka
- - 4 vajcia
- - 100 g syr Karička tehla
- - 3 PL kyslej smotany
- - soľ

## Postup

Do roztopeného masla dáme múku, zohrejeme, prilejeme mlieko, osolíme a uvaríme hladký hustý bešamel. Do trochu vychladnutého zamiešame postrúhanú Karička tehlu, kyslú smotanu, žĺtky a nakoniec z bielkov ušľahaný tuhý sneh. Cesto dáme do vymastenej a múkou vysypanej formy a pečieme asi 45 minút.

Podávame s hlávkovým alebo paradajkovým šalátom.

---

Tento recept nám posielal: Dušan z Červeníka

náročnosť: stredná

čas: 60 minút

porcie: 4