

Gratinovaný chřest

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Sterilovaný chřest 400 g
- Šunka 4 plátek
- Bílé víno 0.5 dl
- Vejce 4 ks
- Ementál 100 g
- Máslo 30 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Chřest prohřejeme v nálevu z konzervy, vyjmeme, necháme okapat a vložíme do čtyř gratinovaných misek vymazaných máslem. Pokryjeme jej plátky šunky a přelijeme velmi rozšlehanými se strouhaným ementálem. Pokapeme máslem a zapečeme pod grilem nebo v hodně vyhřáté troubě, až se sýr roztaví. Zapečený chřest pokapeme bílým vínem. Hned podáváme.