Slaný krupicový nákyp

Počet porcí: 6
Doba přípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Na oleji orestujeme na proužky nakrájený pórek s nakrájenou na kostičky slaninou.
Odstavíme a necháme vychladnout. V míse smícháme 3 žloutky s tavrohom a se smetanou, vyšleháme. Do směsi přidáme pórek se slaninou, krupici, bylinky a promícháme. Nakonec zlehka vmícháme vyšlehané bílky.
Vlijeme na vymazaný plech, posypeme nastrouhaným sýrem a pečeme na 180 stupňů cca 30 minut.

Ingredience

- **Pórek** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 50 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 250 g
- **Jihočeský tvaroh tučný 38 % 250 g** - 250 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 100 g
- **Oregano 10 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **KRUPICE bez lepku 500 g** - 50 g
- **Vejce** - 150 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE