



# Zapečený bramborový nákyp

4 porce



snadná příprava

do 15 minut



- 1 Kaši připravíme s vodou, solí a máslem podle návodu na obale.
- 2 Do hotové bramborové kaše vmícháme žloutky, mouku, anglickou slaninu, česnek, sůl, pepř, majoránku a pažitku a důkladně promícháme. Nakonec zlehka vmícháme bílky vyšlehané šlehačem na nejvyšším stupni dotuha. Hmotu rovnoměrně nanese do máslem vymazané zapékací formy. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

**Elektrická trouba: 180 °C**  
**Horkovzdušná trouba: 160 °C**  
**Doba pečení: asi 45 minut**

- 3 Nákyp podáváme teplý se zeleninovým salátem.

## Přísady::

### Na těsto:

1 balení Natura Bramborová kaše s mlékem 100 g  
400 ml voda  
0,5 KL sůl  
2 - 3 KL máslo  
150 - 200 ml voda

### Na náplň:

3 ks žloutek  
200 g mouka hrubá  
150 g anglická slanina nakrájená na kostičky  
2 stroužky česnek rozetřený  
sůl  
pepř mletý  
majoránka  
pažitka čerstvá  
3 ks bílek

### Ještě potřebujeme:

elektrický ruční šlehač  
zapékací mísa

