



Chlebový nákyp

Na chlebový nákyp budete potrebovať (rozmer zapekacej misky 22x15 cm):

3 menšie krajce staršieho chleba
2 polievkové lyžice olivového oleja
1 malú šalotku
1 plátok slaniny
pár plátkov šunky
1/3 čerstvej červenej papriky
hrst špenátových listov
3 vajcia
150 ml šľahačkovej smotany
100 ml plnotučného mlieka
soľ a čierne mleté korenie
muškátový oriešok
petržlenovú vňať
70 g strúhaného syra

A takto na to:

Chlieb nakrájajte na väčšie kocky alebo natrhajte rukou a vložte do misky. Na panvici s olivovým olejom do zlatista restujte nakrájanú slaninku, šalotku a pridajte ich k chlebu. Ďalej pridajte na pásiky nakrájanú šunku, papriku, hrst špenátových listov a rukami dobre premiešajte. V samostatnej mise vyšľahajte vajcia, smotanu a mlieko. Osolte a okoreňte, tekutú zmes prelejte k chlebovej, pridajte petržlenovú vňať a opäť dobre premiešajte. Nechajte pár minút postáť. Zmes preložte do zapekacej misky, posypte nastrúhaným syrom a pečte pri teplote 170 stupňov približne 40 minút. Pred vytiahnutím z rúry použite test špilkou. Chlebový nákyp je hotový, keď uprostred nie je tekutý. Podávajte ho teplý.

Hubovú máčanku podávame s opraženou cibulkou a dobrým chlebom. V niektorých rodinách sa prelieva aj rozpusteným maslom, či opraženou slaninkou.