

Dědovka

Suroviny:

1 kg	Kuřecích prsních řízků
150 g	Sýra v celku nebo koupíme již nastrouhaný
200 g	Salámu dle chuti (já kuřecí šunkový a vysočinu)
100 g	Anglické slaniny
1 hrst	Pažitky (šnytlik)
10 ks	Vajec
	Sůl
	Pepř
	Sladká paprika
	Dle chuti rajčata, cibule

Postup:

VRSTVY

- Maso, sýr
- Salámy, pažitka, rajčata, cibule
- 5 ks rozmíchaných vajec
- Slanina, sýr, pažitka, rajčata, cibule
- Maso, sýr, pažitka
- 5 ks rozmíchaných vajec

Do formy na bábovku vložíme pečicí papír



Prsní řízky nasolíme, opeříme. Cca 400 g vyskládáme na dno formy na bábovku.



Maso posypeme strouhaným sýrem



Vytvoříme vrstvu salámů a posypeme pažitkou



Klepeme tam pět vajec a ty osolíme, opepříme a posypeme sladkou paprikou



Vytvoříme vrstvu anglické slaniny a posypeme sýrem a přisypeme pažitku



Naskládáme zbytek nasoleného masa a zase posypeme pažitkou a sýrem.



Pět vajec rozmícháme se solí, pepřem a sladkou paprikou a celé to tím zalijeme



Celé to dílo zadeklujeme alobalem



Hodinu kecáme po telefonu s kámošem, u toho popijíme pivo, anebo jak kdo chcete.
Po hodině sejmeme alobal a zase do trouby. Vymyslete zábavu na půl hodky. Ne více.
Já nastavil budíka a umyl nádobí. A dodržoval pitný režim jedenáctkou.

No a je hotovo mňam.



Dobrou chuť !!!