

# Sejrovka

**Suroviny:** voley, mouka, škrob, 3 trojúhelníčky tavenýho sejra, mlíko, sůl, masox a bylinky podle chuti.

**Příprava:** Rozpálíme voley v hrnci, a uděláme jíšku tak, že přidáme do hrnce přibližně dvě lžíce mouky.

Přidáme trochu vody a ty trojúhelníčky sejra, které rozvaříme. Do sýrové kaše opět přilijeme vodu a do ní přidáme v hrnečku rozmíchaný masox, 1 a 1/2 lžíce škrobu v troše vody. Krátce povaříme. Můžeme podávat s orestovanou žemlí.

**Obměna:** Můžeme přidat na začátek zeleninu (mrkev, celer), kterou nastrouháme na jemno a orestujeme na troše oleje v hrnci. Pak přidáme vodu a sejra a ostatní přísady.





From:  
<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:  
<https://kucharka.cesty.in/sejrovka>

Last update: **2024/07/20 19:31**

