

Tvarôžky v pivnom cestíčku s pikantnou omáčkou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmiešajte majonézu s omáčkou a limetkovou šťavou a odložte zatiaľ nabok. Vajíčko (2 ks), pivo (4 PL) a múku (6 PL) vyšľahajte na hladké cestíčko. Ak sa chcete zbaviť hrudiek, precedte cestíčko cez sito. Ak je moc husté, pridajte trochu piva navyše pre zriedenie. V cestíčku namáčajte syrčkové tyčinky a hneď ich vkladajte do rozpáleného oleja. Pokiaľ máte fritézu, nastavte teplotu na 160 až 170 stupňov. Každý kúsok pečte dozlatista a potom odložte na papierovú kuchynskú utierku, aby sa vsiakla prebytočná masť.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 80 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 150 g
- **Bezlepkový ležiak 0,5 l** - 60 g
- **Olomoucké tvarôžky Tyčinky 125 g** - 250 g
- **Limetky** - 15 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Salsa Mexicana 250 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

