

Balkánska zapečená zelenina

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 25

Bez lepku

Postup prípravy

Zeleninu umyjeme a nakrájame na menšie kúsky (rajčiny stačí na mesiačky, papriku na väčšie kocky). Párky nakrájame na kolieska. Nakrájané suroviny ukladáme do vymastenej a múkou vysypanej zapekacej misky (alebo pekáčika). Balkánsky syr nakrájame na drobné kocky a uložíme ho rovnomerne na zeleninu do zapekacej misky. Z vajíec oddelíme žĺtky od bielkov. Bielky dáme do vyššej nádoby a žĺtky umiestnime do zapekacej misky medzi syr. K bielkom prilejeme do vysokej nádoby mlieko a pridáme 1 vrchovatú lyžicu škrobu a podľa chuti korenie (nie soľ, syr je slaný dostatočne). Zmes zamiešame vidličkou tak, aby sa Gustin dobre rozpustil, a nalejeme do zapekacej misky. Potom dáme do vyššej nádoby kyslú smotanu s bielym jogurtom, pridáme 1 PL škrobu a opäť vidličkou dobre rozmiešame. Zmes navrstvíme do zapekacej misky a uhladíme (zelenina musí byť úplne zaliata). Nahor uložíme plátky syra a podľa chuti okoreníme. Dáme piecť do rúry. Elektrická rúra: 220°C, teplovzdušná rúra: 200°C. Doba pečenia: asi 45 Minút.

Ingrediencie

- **Bambini párky** - 20 g
- **Balsýr 200 g** - 300 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Zorba smotanový jogurt biely 1 kg** - 150 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 250 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR plátky údené/neúdené 100 g** - 20 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Paradajky** - 60 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Tymián** - 1 g
- **Oregáno drvené** - 1 g
- **Rezistentný škrob** - 15 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

