

Praženica s cuketou a droždím

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cuketu olúpeme, nastrúhame nahrubo, osolíme a necháme „vypotiť“ (najlepšie v sitku) asi 15 minút. Medzitým nakrájame cibuľu a speníme ju na masle. Cuketu ešte poriadne vytlačíme a potom dusíme spolu s cibuľou asi 5 minút. Potom k nim na panvicu rozdrobíme 3 droždia a necháme ho rozpustiť. Droždie sa na chvíľu zmení na tekutú konzistenciu, ale po 5 minútach zase začne tuhnúť. V tejto fáze pridáme 3 ks vajca a poriadne miešame, kým sa zmes nezrazí. Pridáme rozotrený cesnak, soľ a čierne korenie a dozdobíme nakrájanou pažítkou alebo bylinkami, ktoré máme radi. Na dochutenie môžeme pridať ešte trochu studeného masla a dobre premiešame, aby sa maslo v praženici rozpustilo.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 126 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 300 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Pažítka** - 2 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

