

Lososové karbonátky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do misy vložíme namletú filetu z lososa, strúhanku, nakrájanú jarnú cibuľku, červenú cibuľu a rozklepneme vajce. Osolíme, okoreníme, pridáme lyžičku korenia na ryby a premiešame. Zo zmesi vytvarujeme karbonátky a necháme ich chvíľu odležať. Karbonátky smažíme na rozpálenej panvici 3 minúty z každej strany, servírujeme spolu so šalátom.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cibuľka jarná** - 80 g
- **Sadlo** - 20 g
- **Losos** - 300 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

