

Pór zapečený so syrom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V osolenej vode uvaríme pór domäkka a nakrájame na kolieska. Uvaríme vajce natvrdo a nakrájané ho zmiešame s pórom. Osolíme a okoreníme. Všetko dáme do vymazanej misky, prelejeme omáčkou a dáme zapieť. Omáčka: Múku nasucho opražíme a pridáme vychladený vývar z póru a chvíľu povaríme. Po vychladnutí pridáme nastrúhaný syr do zmesi.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř** trvanlivé mlieko polotučné 1 l - 100 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ** 200 g - 20 g
- **Pór** - 300 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

