

Zemiakový nákyp so špenátom a syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do vriacej osolenej vody dáme variť stredne veľké zemiaky, uvaríme a necháme vychladiť. Potom nakrájame na malé kocky. Medzitým si na masle orestujeme nadrobno nakrájanú cibuľku, po chvíli pridáme rozdrvený cesnak a zmiešame so špenátom. Osolíme a okoreníme. Po vychladnutí špenátu pridáme nahrubo nastrúhaný eidam, žĺtky, vyšľahaný sneh z bielkov a na kúsky nakrájané zemiaky, dochutíme a zľahka premiešame. Vzniknutú zmes dáme do formy, ktorú sme vopred vymazali maslom a vysypali strúhankou. Vložíme do rúry vyhriatej na 160 °C a zapiekáme cca 40 minút.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 20 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 100 g
- **Zemiaky** - 750 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Maslo** - 40 g
- **Špenát zmrazený** - 400 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

