

Zemiakový nákyp so šalviou

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kúsky oboch druhov zemiakov vložíme do veľkého hrnca, zalejeme vodou tak, aby boli tak akurát ponorené, poriadne osolíme a privedieme do varu. Varíme asi 10 minút do polomäkka. Potom ich scedíme a roztlačíme. Maslo rozohrejeme v raji, pridáme 2 lyžice šalvie a necháme spojiť miernym opekaním zhruba minútu. Potom šalviové maslo aj mlieko vmiešame k zemiakom. Mlieka použijeme toľko, aby sme získali kašovitú, nie riedku zmes. Zmes osolíme a okoreníme. Následne ju preložíme do zapiekacej misy. Strúhanku zmiešame s extra maslom a zvyšnou šalviou. Zmes podľa chuti osolíme a okoreníme a nasypeme na zemiaky. Odklopené pečieme 30 až 40 minút.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 15 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Zemiaky** - 450 g
- **Šalvia** - 15 g
- **Zemiaky sladké** - 900 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 120 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

