

Karfiolové pyré

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ružičky karfiolu umyjeme a zalejeme mliekom a spolu s cibuľou varíme domäkka, potom scedíme. Scedený karfiol rozmixujeme spolu s maslom, smotanou, kozím alebo ovčím syrom a nastrúhaným chrenom. Nakoniec dochutíme muškátovým mletým orieškom, čiernym korením a soľou. Podávame ako prílohu k rybe.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 15 g
- **Karfiol** - 300 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Sadlo** - 15 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rasca** - 1 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

