

Slaný trhanec

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najprv v šupke uvarené a vychladené zemiaky olúpeme, nastrúhame na hrubom strúhadle. Pridáme krupicu, soľ, čierne korenie, mletý muškátový oriešok, 2 vajcia, tvaroh a premiešame. Na oleji osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu a cesnak, pridáme drvenú rascu a krátko opražíme, aby sa uvoľnila vôňa korenia. Túto zmes vlejeme do zemiakovo-krupicového cesta a premiešame. Na panvičku dáme trochu oleja, necháme ho rozohriať a vlejeme zmes, ktorú sme si pripravili. Uhladíme povrch a necháme z jednej strany dozlatista opražiť. Potom pomocou varešky roztrháme na kúsky a opekáme. Podávame so šalátom.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 120 g
- **Váhalova slanina** - 60 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 150 g
- **Zemiaky** - 120 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Šalát hlávkový** - 100 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Olej repkový** - 25 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Rasca** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

