

Cuketovo-mätové placky s bryndzovým dipom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cukety (2 ks) postrúhame na veľkom strúhadle, posolíme, premiešame a necháme 10 minút odstáť. Medzitým si nadrobno nakrájame čerstvú mäťu (hrst). Cuketu vyžmýkaním zbavíme prebytočnej vody. K cukete pridáme všetky ingrediencie a spolu poriadne zamiešame. S muškátovým orieškom opatrne, jeho aróma je veľmi prenikavá. Naopak, pomletými alebo v mažiari podrvenými koriandrovými semienkami šetriť nemusíme. Na rozohriatom olivovom oleji vytvoríme z cesta malé placky a z oboch strán opečieme. Postup prípravy dipu: maslo, zeleninový vývar, bryndzu, kyslú smotanu a čierne korenie spolu dohľadka vymiešame v mixéri. Dip ozdobený čerstvou pažitkou podávame v malých miskách.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 100 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 10 g
- **Cuketa** - 500 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Mäťu pieporná** - 10 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Pitná voda nesýtená** - 125 g
- **Bryndza plnotučná** - 125 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Maslo** - 30 g
- **Zeleninový bujón** - 10 g
- **Rímska rasca** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

