

Cuketové bezlepkové peniažky

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cuketu nastrúhame na hrubom strúhadle a „vyžmýkame“ z nej šťavu. Pridáme nastrúhaný syr, vajcia, rozotretý cesnak, múku a posekanú petržlenovú vňať. Okoreníme a opatrne dosolíme. Balkánsky syr jedlo viac osolí. Vyhnetieme cesto a necháme 15 minút odležať. Na rozpálenom tuku smažíme malé peniažteky, ktoré vytvoríme takto. Malú kôpku cesta vhodíme do kukuričnej strúhanky a rukami vytvarujeme malú obalenú placku (s priemerom 4 – 5 cm). Podávame s rôznymi typmi zeleninových šalátov a priamo k peniažtekom neškodí trocha dresingu.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 70 g
- **Kukuričná strúhanka 200 g** - 10 g
- **Balsýr 200 g** - 120 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Cesnak** - 1 g
- **Olej slnečnicový** - 15 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

