

Slaný krupicový nákyp

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji orestujeme na prúžky nakrájaný pór so slaninou nakrájanou na kocky.

Odstavíme a necháme vychladnúť. V mise zmiešame 3 žĺtky s tvarohom a so smotanou, vyšľaháme. Do zmesi pridáme pór so slaninou, krupicou, bylinkami a premiešame. Nakoniec zľahka vmiešame vyšľahané bielky.

Vlejeme na vymastený plech, posypeme nastrúhaným syrom a pečieme na 180 stupňov cca 30 minút.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 50 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **TEKOVSKÝ SALÁMOVÝ SYR BLOK ÚDENÝ/NEÚDENÝ 200 g** - 100 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 250 g
- **Pór** - 80 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Oregáno drvené** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

