

Bezmäsité plnka

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske zmiešame 7 vyšľahaných vajec, smotanu a mlieko. Osolíme, okoreníme a pridáme strúhaný muškátový oriešok. Vajíčkovou zmesou zalejeme na kocky nakrájané rožky alebo žemle (10 ks) a necháme 10 minút odležať. Bylinky nasekáme a pridáme k pečivu. Dobre premiešame. Na masle opečieme nastrúhanú mrkvu a pridáme ju k základu rovnako ako lieskové orechy a precedený syr cottage. Rúru predhrejeme na 180 °C. Plnku preložíme do pekáčika vyloženého papierom na pečenie a pečieme 35 minút dozlatista.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Blaník cotagge 150 g** - 200 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 360 g
- **Mrkva** - 250 g
- **Pažítka** - 5 g
- **Muškatový orech celý** - 0.2 g
- **Lieskové orechy** - 70 g
- **Vajcia** - 350 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 50 g
- **Maslo** - 50 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

