

Baklažán so syrom v zemiakovej placke

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Baklažán olúpeme a nakrájame na tenké, cca 0,5 cm kolieska. Osolíme z oboch strán a necháme vypotiť. Zemiaky nastrúhame a necháme chvíľu odstáť. Potom zlejeme prebytočnú vodu. Pridáme vajce a zvyšok surovín. Vymiešame zemiakové cesto. Zo syra vykrojíme rovnako veľké kolieska, ako sú z baklažánu. Medzi dve osušené baklažánové kolieska vložíme syr a pritlačíme. Zľahka ich poprášime múkou a obalíme v cestíčku. Vkladáme do horúceho oleja a pozvoľna smažíme z oboch strán.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 20 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 20 g
- **Lacki Dammer plátky 100 g** - 70 g
- **BABIČKA Kefír 3,3% 950 g** - 20 g
- **Zemiaky** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Baklažán** - 200 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Rasca** - 1 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

