

Loštický rezeň

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Surové pliecko pomelieme na mlynčeku. Pridáme nahrubo nastrúhané syrčky, rozpučený cesnak (5 strúčikov), vajce, trochu čierneho korenia, majoránu a soľ. Soľou šetríme, pretože syrčky sú slané. Všetko premiešame, a ak je to potrebné, pridáme hrst strúhanky. Z vypracovaného cesta tvoríme oválne placky, ktoré obalíme v strúhanke a smažíme na oleji alebo masti. Môžeme ich však tiež upiecť doružova v rúre na papieri na pečenie, len pokvapkané olejom. Podávame s rôzne upravenými zemiakmi.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 20 g
- **Olomoucké tvarôžky Malé 100 g** - 150 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Bravčové pliecko** - 400 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

