

Krevetový flan

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rúru zahrejeme na teplotu 200°C. Z chleba (8 krajce) odstránime kôrku a stred nakrájame na kocky, ktoré vložíme do misky, zalejeme mliekom a necháme zmäknúť. Roztopíme 50 g masla. Vajcia (6 ks) rozbijeme do misky a dobre vyšľaháme. Stonkový zeler a papriku nakrájame nadrobno. Chlieb roztlačíme vidličkou, pridáme varené a obielené krevety, roztopené maslo, vajcia, majonézu, stonkový zeler, papriku, muškátový orech, soľ a korenie. Všetko dôkladne zamiešame vidličkou. Zvyškom masla vymastíme zapekaciu misu, do ktorej vylejeme zmes, vložíme do rúry a necháme piecť asi 30 minút dozlata. Podávame teplé.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 250 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 12 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 50 g
- **Paprika zelená** - 100 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Krevety obielené** - 600 g
- **Zeler stopkový** - 100 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Maslo** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

