

Šampiňónovo-syrová torta

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Húby nakrájame na plátky a ponoríme ich asi na 30 minút do roztoku vody a citrónovej šťavy. Potom ich scedíme a preložíme na panvicu s roztopeným maslom. Osolíme a okoreníme a necháme ich opekať. Nakoniec pridáme petržlen. Z krajcov chleba (8 krajce) odstránime kôrku a namočíme ich do mlieka, z ktorého sme odobrali asi 3 polievkové lyžice. Necháme ich dobre nasiaknuť mliekom, nesmú sa však rozdrobiť. Plech vymastíme maslom a poukladáme naň krajce chleba tesne vedľa seba. Navrstvíme syr a šampiňóny. Vajcia (4 ks) vyšľaháme s 2-3 polievkovými lyžicami mlieka. Osolíme, okoreníme a vylejeme na plech. Vložíme do rúry a pečieme pri teplote 180°C asi 30 minút. Podávame teplé.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 60 g
- **Citróny** - 50 g
- **Šampiňóny záhradné** - 400 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **VIOLIFE Blok s údenou príchuťou 200 g** - 20 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

