

Zemiaková nátierka s opečenou cibulkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté zemiaky (3 ks) v šupke potrieme kúskom masla a spoločne s cesnakom (1 hlávka) zabaleným v alobale upečieme vo vyhriatej rúre na 220 °C do zlatista. Po vychladnutí zemiaky ošúpeme a roztlačíme do misky. Vychladnutý cesnak vytlačíme zo šupky a pridáme k roztlačeným zemiakom a premiešame. K takto pripravenej hmote pridáme nátierkové maslo, kyslú smotanu a podľa chuti soľ, čierne korenie a drvenú rascu. Na záver chlebík dozdobíme opraženou cibulkou na masle.

Ingrediencie

- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 12 g
- **Zemiaky** - 150 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Rasca** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Rama s maslom 400 g** - 30 g
- **VIOLIFE krémová nátierka ORIGINAL 150 g** - 25 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

