

Velkonočná nádievka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Bagety nakrájame na kocky a zalejeme mliekom, v ktorom sme rozšľahali 2 vajcia. Necháme chvíľu odležať, dokiaľ bagety nasajú tekutinu. Primiešame slaninku a pridáme soľ, korenie a majoránku. Zmesou naplníme zapekaciu misu, ktorú sme najprv vymastili maslom. Pečieme v trúbe pri teplote 200 °C cca 30 minút do zlatista.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 200 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 1.5 g
- **Majoránka sušená** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Bagetka bezgluténová svetlá** 110 g - 220 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

