

Chrumkavé zemiakové placky s majonézovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté zemiaky očistíme, nastrúhame a vytlačíme z nich šťavu. Pridáme jedno celé vajce, mlieko, strúhanku a pretlačený cesnak (5 strúčikov). Dochutíme podľa chuti soľou, čiernym mletým korením a majoránkou. Z oboch strán opečieme na bravčovej masti dochrumkava a pred podávaním necháme odkvapkať od masti na papierovom obrúsku. Servírujeme s nakrájanou uhorkou a dozdobíme majonézovou omáčkou a čerstvou cibulkou.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 50 g
- **Zemiaky** - 700 g
- **Uhorka hadovka** - 100 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Cibulka jarná** - 30 g
- **Sadlo** - 30 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 1.5 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

