

Tvarohový nákyp na slano

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji si zľahka opražíme nakrájanú jarnú cibuľku (4 ks) a na kocky nakrájanú (oravskou) slaninu. Odstavíme a necháme vychladnúť. Do väčšej misy dáme smotanu a tvaroh, pridáme 3 žĺtky, soľ, bylinky, korenie a krupicu (2 PL) a všetko spolu varechou premiešame. Bielky (3 ks) osobitne vyšľaháme so štipkou soli a potom ich primiešame gumenou varechou do zmesi. Zapekaciu misu potrieme maslom, nalejeme do nej tvarohovú zmes a na povrch nanesieme vychladnutú opraženú slaninu s cibuľkou. Zľahka premiešame. Pečieme v rozohriatej rúre na 180 stupňoch asi pol hodinu. Podávame ešte teplý.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 30 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Cibuľka jarná** - 160 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 1.5 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Oregáno drvené** - 4 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 5 g
- **RAJO Laktofree tvaroh 180 g** - 250 g
- **RAJO Laktofree kyslá smotana 200 g 14%** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

