

Velkonočný baranček

Počet porcií: 10

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zo surovín vypracujeme cesto (300 g polohrubej múky 1 vajce 1 dl oleja 1 dl vody 1/2 balíčka kypriaceho prášku soľ), necháme ho odstáť a medzitým pripravíme plnku. Pór (2-3 ks) nakrájaný na kolieska opražíme na masle, podlejeme vodou a podusíme. Z cesta vyformujeme na omastenom plechu barančeka a pokryjeme ho duseným pórom. Plátky šunky skrútime do rúrok, priečne nakrájame a ozdobne uložíme na koláč. Vajce (3 ks) rozmiešame so smotanou (3PL), osolíme, okoreníme a nalejeme na povrch. Pečieme v stredne vyhriatej rúre do zlatista.

Ingrediencie

- **Bezgluténová múka Promix Beta 500 g** - 300 g
- **Pór** - 800 g
- **Pitná voda nesýtená** - 100 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Vajcia** - 400 g
- **Kypriaci prášok do pečiva 12 g** - 6 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Pálky šunka 2000 g** - 100 g
- **Podravka Natur 150 g** - 6 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 45 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

