

Mrkvový prívarok

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistenú surovú mrkvu (3 ks) narežeme na tenké kolieska (0,5 cm), zalejeme vodou tak, aby mrkva bola zakrytá, a varíme. Keď mrkva trocha zmäkne, pridáme zemiaky (3 ks) pokrájané na kocky, klobásu a ochutíme vegetou. Do smotany vmiešame múku (5 PL). Keď zemiaky zmäknú, vlejeme smotanu a miešame, kým prívarok nezhustne. Podávame s uvareným vajíčkom a s chlebom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 40 g
- **Zemiaky** - 300 g
- **Mrkva** - 300 g
- **Vajcia** - 200 g
- **Podravka NATUR na pečené zemiaky 25 g** - 6 g
- **Bravur pikantná klobása cca 1,8 kg** - 200 g
- **RAJO Vegan krém na varenie 15% 250 ml** - 500 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

