

Zemiaky v bylinkovej omáčke

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Olúpané zemiaky povaríme v osolenej vode 20 minút, vodu zlejeme a necháme vychladnúť. V hrnci rozpustíme maslo, pridáme múku a krátko opražíme. Za stáleho miešania prilievame po častiach mlieko rozmiešané s jogurtom, necháme prevrieť a zhutnúť. V omáčke rozpustíme polovicu strúhaného syra, dochutíme soľou a korením. Pokrájané zemiaky dáme do ohňovzdornej misy alebo do pekáča. Omáčku vylejeme na zemiaky, posypeme zvyškom strúhaného syra a posekanou petržlenovou vňaťou. Rúru predhrejeme na 200 °C a zemiaky zapekáme asi 15 minút. Podávame so zeleninovým šalátom.

Ingrediencie

- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 750 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 30 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 60 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 330 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

