

Morka s mandľovou plnkou

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Očistenú morku (1 menšia morka s drobkami) umyjeme, osušíme, zvonku aj zvnútra dobre nasolíme a necháme odležať. Potom ju prešpikujeme pásikmi slaniny, poprášime korením, naplníme plnkou a otvor uzavrieme grilovacou ihlou alebo zašijeme. Plnka: Sendvič pokrájame na kocky, zalejeme vriacim mliekom, zakryjeme a necháme zvlhnúť. Drobky pomelieme a spolu so žĺtkami (3 ks) a posekanými mandľami pridáme k sendviču. Zmes osolíme, okoreníme a nakoniec vmiešame tuhý sneh z bielkov (3 ks). Morku uložíme do pekáča, podlejeme vodou a vínom, povrch natrieme rozpusteným maslom, zakryjeme, dáme do dobre vyhriatej rúry piecť. Počas pečenia polievame mäso vypečenou šťavou. Pred dokončením polejeme morku rozmiešanou smotanou, posypeme parmezánom alebo iným tvrdým syrom a odokrytú dopečieme.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Váhalova slanina** - 80 g
- **Morčacie mäso** - 900 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Olej repkový** - 50 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Mandle jadrá** - 100 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 40 g
- **Červené víno** - 150 g
- **Bread N Toast White BIO 400 g** - 100 g
- **RAJO Vegan krém na varenie 15% 250 ml** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

