

Karfiol s tvarohovou omáčkou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tvaroh rozmixujeme s jogurtom na hustú omáčku a pridáme posekané vňate. Karfiol uvaríme v osolenej vode, rozdelíme na tanieri a polejeme omáčkou. Jednotlivé porcie posypeme vareným vajcom posekaným nadrobno. Môžeme obložiť plátkami šunky a hranolčekmi.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Karfiol** - 600 g
- **Pažítka** - 8 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Petržlenová vňať** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Pálffy šunka 2000 g** - 200 g
- **RAJO Laktofree jogurt smotanový biely 145 g** - 145 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

