Hubový nákyp s tofu

Počet porcií: 2
Čas prípravy: 30 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Rožky nakrájame a zalejeme mliekom. Pridáme krupicu a necháme napučať. Pokrájané šampiňóny, cibuľu a cesnak (6 strúčikov) krátko orestujeme na oleji. Dochutíme majoránkou, rascou, soľou a korením. Zmes primiešame k rožkom a vložíme do vymasteného plechu. Pridáme tofu údené nakrájané na kocky a opečené na oleji. Zmes preložíme do zapekacej misy a pečieme 20 minút pri teplote 190 °C..

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **Cibuľa voľná** - 50 g
- **Cesnak** - 8 g
- **Šampiňóny záhradné** - 350 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Baguettini Bianco BIO 200 g** - 200 g
- **Mletá rasca 25 g** - 5 g
- **LUNTER Tofu údené 180 g** - 360 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE