

Dobrota z trúby A'la Niky

Potrebuje

- - 2x karička MAXI
- - Smotana na šľahanie
- - 2x vajce celé
- - 1x žĺtok
- - 1kg nové zemiaky uvarené v šupke
- - Brokolica (môže byť mrazená)
- - Špargľa 1 zväzok
- - Koreniny
- - Cuketa
- - Olivový olej
- - Anglická slanina

Postup

Cuketu si narežeme na jemné plátky, posolíme a necháme 10 min. odstáť. Vysušíme servítkou a zatočíme do nich špargľu, posolíme, okoreníme, pokvapkáme oliv. olejom a dáme piecť do zhnednutia.

Slaninu si opečieme do chrumkava na panvici.

Vajíčka a žĺtko si zmiešame s Karičkou a smotanou a okoreníme.

Na plech si dáme prvú vrstvu omáčky, poukladáme na polovicu prekrojené zemiaky reznou stranou dole, pridáme brokolicu a zalejeme omáčkou. Vrch posypeme syrom a nakrájanou chrumkavou slaninkou. Pečieme 20 minút pri 180°C. Podávame zo špargľou v cuketke. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Nikola z Parchovian

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 6

bezlepkový recept: Áno