

Nádivka z pohanky

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 50 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Uvařenou pohanku smícháme s cibulkou, kterou jsme orestovali na másle. Přidáme prolisovaný česnek, majoránku, oregáno, osolíme a důkladně promícháme i s vajíčkem. Menší zapékačí misku vymažeme máslem, vysypeme kukuřičnou strouhankou a pohankovou směs rovnoměrně rozprostřeme. Nádivku necháme zapéct zhruba půl hodiny.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 20 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 40 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Oregano 10 g** - 1 g
- **Lagris pohanka loupáná 500 g** - 200 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 20 g

