

Řepné placičky s jogurtovým dipem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Řepu slijeme a vysypeme do větší nádoby, vidličkou namačkáme. Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme majoránku, prolisovaný česnek a celá vejce (3ks). Promícháme a podle potřeby zahustíme strouhankou, aby vzniklo těsto jako na bramboráky. Na rozpálenou pánev potřenou tukem položíme lžící těsta, rozetřeme a placičku krátce osmažíme z obou stran. Můžeme konzumovat samotné, případně s jogurtovo-bylinkovým dipem. Ten si připravíme smícháním nasekaných (nejlépe čerstvých) bylinek, které máme k dispozici. Přidáme prolisovaný česnek, sůl a pepř, lžičku hořčice, můžeme přidat i nakrájenou nať jarní cibulky.

Ingredience

- **Česnek** - 10 g
- **Vejce** - 150 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Tymián čerstvý** - 1 g
- **Pažitka** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 2 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Červená řepa - kostky 720 ml a 370 ml** - 425 g
- **Majoránka 7 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Strouhanka 500 g** - 20 g
- **MAILLE-Tradiční hořčice 800 ml** - 6 g
- **Agrola jogurt z jižních Čech bílý 400 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

