Zeleninový nákyp s krémovou pórkovou smetanou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Troubu rozehřejeme na 180°C.
4 velké mrkve a 4 velké cukety očistíme, 2 kedlubny oloupeme a vše nakrájíme na plátky asi 0,5 cm široké. 2 Pórky omyjeme a také nakrájíme na kolečka. Odděleně krátce namočíme do vroucí slané vody a ochladíme šokem v misce se studenou vodou. Rajčata očistíme od jadérek a nakrájíme na proužky asi 1 cm široké. Zapékací formu vytřeme olejem a zeleninu střídavě rozprostřeme do formy. V hrnci ohřejeme 400 ml vody a přidáme jíšku, bujón a okořeníme. Zamícháme a krátce povaříme. Necháme trochu vychladnout a přidáme 3 lžíce kysané smetany a 2 žloutky. Rozmícháme a nalijeme pravidelně na zeleninu v zapékací formě. Dáme do trouby a pečeme asi 20 minut dozlatova. Na talíři ozdobíme čerstvou bazalkou.

Ingredience

- **Cuketa** - 120 g
- **Mrkev** - 80 g
- **Pórek** - 200 g
- **Rajčata** - 80 g
- **Kedlubna** - 80 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 30 g
- **Pitná voda nesycená** - 400 g
- **Žloutek** - 56 g
- **Hrášek v mírně slaném nálevu** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Jíška světlá bez lepku 250 g** - 15 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 5 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE