

Cakes salés z dýně a tuňáka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do podlouhlé formy na pečení vložíme papír na pečení a namažeme, troubu předehřejeme na 180 °C. Prosijeme mouku a kypřicí prášek, přidáme nakrájené ořechy, sýr a dýni na malé kostičky a dobře promícháme. Odložte. Ve druhé široké misce vyšleháme 3 vajíčka a sůl. Za stálého míchání přidáme olivový olej a mléko. Přidáme scezeného tuňáka a prosátou mouku, dobře promícháme. Vylijeme do formy na pečení, posypeme sezamem (25 g) a dáme péct na 45 – 50 minut při teplotě 180 °C.

Ingredience

- **Dýně Hokkaido** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 75 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 175 g
- **Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g** - 50 g
- **Tuňák v olivovém oleji 3x80 g SUN & SEA** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 125 g
- **Vejce** - 150 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 12 g** - 10 g

