

Coca ze sardinek

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Droždí rozpustíme ve vlažné vodě. V široké míse smícháme mouku, 5 g soli a cukr. Přidáme vodu s droždím a 50 ml olejem. Zpracujeme těsto a necháme kynout 30 minut. Troubu předehřejeme na 200 ° C. Na pečicí papír rozválíme těsto. Potřeme troškou olivového oleje. Přidáme půl cibule pokrájené na kolečka, půl cukety nakrájené na velmi tenké plátky, na velmi tenké plátky pokrájenou červenou, zelenou a žlutou papriku. Osolíme a opeříme. Kromě sardinek. Pečeme 40 minut. Vyjmeme z trouby, přidáme sardinky a servírujeme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Cuketa** - 120 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Olivový olej** - 50 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 250 g
- **Pitná voda nesycená** - 150 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Sardinky v olivovém oleji 120 g SUN & SEA** - 120 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 10 g

VYTVORENO PROSTREDNICTVIM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

