

Žába v díře

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Pekáč vymastíme olejem nebo sádlem. Na spod dáme část nakrájené cibule na větší kusy. Na ni poklademe rozkrojené klobásky a zbytek cibule nasypeme na ně. Dáme do předehřáté trouby na 220°C na 15-20 minut. Mezitím smícháme v míse mouku, mléko, černé pivo, 2 vejce, hořčici, sůl, pepř a bylinky. Následně nalijeme těsto na opečené klobásky. Stáhneme troubu na 180° a pečeme dalších 30 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Vejce** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Rozmarýn čerstvý** 18 g - 1 g
- **Tymián čerstvý** - 4 g
- **Bazalka čerstvá** - 1 g
- **Oregáno drcené** - 1 g
- **Sádlo** - 40 g
- **Krahulecká klobása** 1500 g - 800 g
- **Bezlepkový ležák** 0,5 l - 150 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 1 g
- **1,5% UHT mléko** Mlékárna Pragolaktos 0,5 l - 150 g
- **Kukuřičná mouka** Harimasa 1 kg - 150 g
- **MAILLE-Dijonská hořčice** 200 ml - 12 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

