

Chřest s vejci a koprovou omáčkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci rozpustíme máslo, necháme zpěnit a poté zasypeme moukou. Máslo s moukou (2 PL) ihned rozmícháme, ať se zbavíme hrudek, a dvě minuty provaříme. Přilijeme vývar, pečlivě promícháme a základ na omáčku vaříme 25 minut. Osolíme, opepříme a vlijeme smetanu do omáček. Přidáme ocet, cukr a necháme ještě probublávat, aby se spojily chutě. Nakonec přidáme kopr a pořádně promícháme. Vodu společně s vejci (8 ks) přivedeme k varu. Vaříme minutu, poté vypneme plamen a necháme 10 minut odpočinout. Po 10 minutách prudce zchladíme studenou vodou a vejce oloupeme. Očištěný chřest vhodíme na tři minuty do vroucí osolené vody. Uvařený chřest vložíme do předem připravené mísy s ledovou vodou. Bagetky upečeme dle návodu. Pak bagetky rozkrájíme na špalíčky a nasucho opečeme na pánvičce.

Ingredience

- **Chřest zelený** - 500 g
- **Salát hlávkový** - 100 g
- **Vejce** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kopr** - 20 g
- **Ocet kvasný lihový 1 l** - 20 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 30 g
- **Cukr krystal** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Vícezrné bagety v pečícím sáčku bez lepku B 270 g** - 270 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 50 g
- **MEGGLE Trvanlivá bezlaktózová smetana na vaření 200 ml** - 800 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

