

Baklažánovo - droždová pochúťka

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na spenenej cibulke podusíme čerstvú červenú papriku s baklažánom, pridáme soľ, korenie a na záver aj kocku droždia. Miešame, kým sa droždie nerozpustí. Na zjemnenie chuti pridáme aj vajíčko. Už len posypať vňatkou z jarnej cibulky a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 42 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Baklažán** - 100 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Cibulka jarná** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

