

Slaná bublanina



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 12

1593 kalorií , **1 g** cukrů , **66 g** tuků , **58 g** bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/slana-bublanina>

Příprava

Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme nasekaný česnek, nakrájený lilek, cukety a papriky a chvilku podusíme - zelenina musí zůstat trochu křupavá. Osolíme a opepříme. Na hluboký plech vyložený papírem na pečení rozprostřeme trochu zchladlou podušenou směs, rozložíme rozpůlená rajčátka, posypeme bazalkou a petrželkou. V misce rozšleháme žloutky se solí a mlékem, přidáme mouku a vytvoříme těsto asi jako na palačinky, které ještě zjemníme sněhem z bílků ušlehaných se špetkou soli. Ihned nalijeme na zeleninu, rozetřeme, posypeme strouhaným sýrem a v troubě předehřáté na 200 °C pečeme asi 25-30 minut do růžova.

Ingredience

- 1/2 l mléka
- 250 g polohrubé mouky
- 4 vejce
- pro masožravce 100 g anglické slaniny
- sůl
- 1 střední lilek nebo patizon
- 3 malé cukety
- 3 různobarevné papriky
- 10 malých rajčátek
- 2 cibule
- 1 stroužek česneku
- petržel
- bazalka
- 100 g tvrdého sýra, nejlépe Gran Moravia
- pepř
- olivový olej

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Vegetarián, Párty občerstvení