

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 chvíli podusíme - zelenina musí zůstat trochu křupavá. Osolíme a opeříme. 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