

Zapečený černý kořen



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

1405 kalorií , **1 g** cukrů , **112 g** tuků , **38 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapeceny-cerny-koren>

Příprava

Černý kořen uvaříme v osolené a okyselené vodě. Oloupeme a pokapeme citronem. Asi 80g másla /zbytek necháme na vymazání misky/ utřeme se žloutky, přidáme mléko, sůl, muškátový květ, mouku a nakonec lehce vmícháme pevný sníh z bílků. Do těsta přimícháme a drobně krájený černý kořen. Dáme do vymazané misky a pomalu pečeme 3/4 až 1 hodinu. Podáváme s hlávkovým salátem.

▣ Tip k receptu

Pro nevegetariány: můžete přidat do těstíčka na toto množství cca 150 g šunky (nakrájené na malé kousky).

Ingredience

- 800 g černého kořene
- 100 g másla
- 4-6 vajec
- muškátový květ
- sůl
- 2 dcl mléka
- 80 g polohrubé mouky
- 1 citrón
- petržel

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Zelenina, Labužník, Hlavní chod