Placek jaglany z pieczoną dynią

Bezgluten.pl



Składniki:

Składniki na jeden duży placek dla 2-4osób:

- [ ] 100ml koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- [ ] 200ml ugotowanej kaszy jaglanej BEZGLUTEN
- [ ] 100ml mleka
- [ ] 100ml pieczonej dyni
- [ ] 1 jajko
- [ ] Masło klarowane lub olej do smażenia

Do dekoracji: winogrona bezpestkowe, syrop klonowy, cukier puder

Przygotowanie

Mąkę, kaszę, dynię, mleko i jajko blendujemy na jednolitą masę. Na rozgrzaną patelnię wylewamy olej, a następnie przekładamy masę, spłaszczając ją i formując ją na kształt omletu. Smażymy z obu stron po ok. 8-10 minut do uzyskania złotego koloru.
Gorący omlet kroimy nożem do pizzy na trójkąty, polewamy syropem klonowym, posypujemy cukrem pudrem. Na wierzch wysypujemy winogrona.
Smacznego!

Przepis pochodzi ze strony bezgluten.pl. Wejdź i sprawdź inne przepisy.