

Ingrediencie

100 g hladkej múky, 100 g špaldovej chlebovej múky, 2 lyžičky sušeného oregána, 1 lyžička soli, 40 g jemne nastrúhaného parmazánu, 1 prášok do pečiva, 3 menšie alebo 2 väčšie vajčká, 300 ml podmáslia, 7 poliek sušených paradajok naložených v oleji, 2 lyžice oleja z paradajok, 2 lyžičky paradajkového pretlaku

Postup

Zmiešame múky so soľou, oregánom, práškom do pečiva a strúhaným syrom.

V inej miske rozšľaháme ručnou metličkou celé vajcia, podmaslie, paradajkový pretlak a olej.

Odkvapkané paradajky nakrájame na kúsky.

Do tekutej zmesi nasypeme zmes sypkú a metličkou vymiešame hladké cesto. Nakoniec vmiešame nakrájané paradajky.

Cesto nalejeme do vymastenej formy a pečieme pri teplote 190 stupňov cca 50 minút.

Po upečení necháme bábovku odpočinúť vo forme, potom opatrne vyklopíme.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

Paradajková bábovka

Nedeľa, 25 August 2019 06:59

