Lívance z červené řepy a s kozím sýrem

Cuisine: **Czech**
Food category: **Vegetarian dishes**

Author: **Vlastimil Jaša**
Company: **Retigo**

Program steps

1	Hot air	100 %	Termination by time	00:08 hh:mm	195 °C	90 %	

Ingredients - number of portions - 8

Name	Value	Unit
Červená řepa	1.1	kg
Vejce	4	pcs
Perlivá voda	0.5	l
Sůl	0.01	kg
Tymián	0	kg
Bazalka	0	kg
Oregáno	0	kg
Česnek	0	kg
Pohanková Mouka Hladká	0.35	kg
Sušené pekařské droždí	0.02	kg
Olej	0.08	kg
Kozí sýr	0.25	kg
Zakysaná smetana	0.35	kg
Rukola	0.1	kg
Vlašské ořechy	0.05	kg

Directions

První si připravte červenou řepu a to tak ,že ji první očistíme ,opláchneme a uvaříme v konvektomatu klidně v ručním režimu na Páru 45minut na 99°C.
Po uvaření řepu zchladíme ,očistíme a rozmixujeme na jemno.
Žloutky vyšleháme s per.vodou a moukou smíchanou s práškem do pečiva a jako poslední přidáme rozmixovanou řepu s bylinkami a česnekem.
Vmícháme ušlehaný sníh z vaječných bílků a při pokojové teplotě necháme vzejít. • Na vymazanou gastronádobu Vision Snack dáme lívanečkové těsto z řepou.
V konvektomatu zvolíme program „Lívance“, necháme předehřát ,pak vložíme do konvektomatu a pečeme.
Servírujeme a zdobíme kozím sýrem se smetanou ,vlašskými ořechy a rukolou

Recommended accessories

Vision Oil Spray Gun

Vision Snack