

## BRAMBOROVÝ CHLÉB\*

**Suroviny:**

400 g	<b>Mevalia Bread Mix</b>
150 g	pečených a našťouchaných brambor
1 balíček	sušeného droždí
1 kávová lžička	cukru
2 lžice	oleje
300 ml	<b>Mevalia Lattis</b>
1 lžička	solí

**Postup:**

1. Všechny suroviny smíchejte elektrickým mixérem a nechte odpočinout na teplém místě po dobu nejméně půl hodiny.
2. Pečte v předehřáté troubě s teplotou 200 °C po dobu 25-30 minut, po vyjmutí natřete vrchní část vlažnou vodou, stane se pak lesklejší.

- \* Ze základního receptu můžete změnou surovin měnit chuť chleba. Po krájení lze zmrazit a stačí odebrat jen potřebné množství, takže Vám vydrží čerstvý po dlouhou dobu.

Množství	Phe (mg)	Bílkoviny (g)	Sacharidy (g)	Tuky (g)	Energie (kcal)
100 g	32	0,9	87	1,5	377

Určené pro řízenou dietní výživu při fenylketonurii a hyperfenylalaninémii. Potravina pro zvláštní lékařské účely.