

Halušky s údeným tvarohom

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do väčšieho hrnca dáme variť osolenú vodu, kým nám zovrie, pripravíme si cesto na halušky. Očistené a umyté zemiaky nastrúhame do misky na najjemnejšom strúhadle. Pridáme soľ, polohrubú múku a premiešame, cesto by malo byť hustejšie, aby sa halušky nerozpadli. Medzitým údenú slaninku nakrájame na slížiky a na miernom ohni pomaly pražíme. Cesto pretláčime pomocou sitka na halušky do vriacej vody, keď nám vyplávajú sú hotové. Halušky po vybratí neoplachujeme, ešte na horúce dáme popučený údený tvaroh a polejeme opraženou slaninkou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 500 g
- **Váhalova slanina** - 200 g
- **Zemiaky** - 350 g
- **Jedlá soľ** - 6 g
- **Tvaroh údený 230 g** - 220 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

