

Karlovarská bezlepková knedľa

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Staršie pečivo nakrájame na kocky a opražíme v rúre. Zmiešame ich so žĺtkami, petržlenovou vňaťou, múkou a mliekom, pridáme štipku muškátového kvetu a necháme chvíľu odležať. Potom zľahka vmiešame vyšľahaný sneh z bielkov. Cesto vytvarujeme do šišiek, ktoré potom zabalíme do olejom potretého alobalu alebo fólie a dáme variť do vriacej vody asi 20 minút.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 240 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 270 g
- **Olej repkový** - 15 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Muškatový kvet** - 2 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

