

Špenátové halušky

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Špenát necháme rozmraziť, jemne okoreníme a pristrúhame muškátový oriešok. Potom zmiešame s vajcami, múkou a vodou. Cesto necháme odležať. Vytvarujeme halušky a varíme cca 4 minúty vo vriacej, mierne osolenej vode. Podávame ako prílohu alebo samostatne, napr. poliate olivovým olejom s osmaženým prelisovaným cesnakom a posypané parmezanom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 300 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 100 g
- **NIVA ORIGINÁL ZLATÁ porcie cca 125 g** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Olej slnečnicový** - 10 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Špenát zmrazený** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

