

Zemiaková knedľa s údeným mäsom

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke domäkka. Potom ich vychladené olúpeme. Zemiaky nastrúhame, pridáme múku, vajce a soľ. Z cesta povykrajujeme kolieska, na ktoré položíme porciu na kúsky pokrájaného údeného mäsa a vytvarujeme guľky. Potom ich vložíme do vriacej osolenej vody a varíme cca 12 minút.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 150 g
- **Zemiaky** - 600 g
- **Údené stehno 500 g** - 200 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

