

# Bezlepkový žemľová knedľa s vajcom

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 1 hodina

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Do misy dáme múku, vytvoríme jamku, v ktorej urobíme kvások z vlažnej vody, droždia a cukru. Necháme cca 10 minút odstáť, pridáme 1 vajce a vytvoríme knedľu. Knedľu varíme v osolenej vode cca 25 minút, po 15 minútach knedľu otočíme.

Knedľu si pokrájame na kocky, medzitým na masle osmažíme cibuľu, potom vložíme pokrájanú knedľu, chvíľu osmažíme, rozklepneme 6 vajcia a zamiešame. Potom osolíme, okoreníme a posypeme petržlenovou vňaťou.

## Ingrediencie

- **Droždie 42 g** - 20 g
- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 250 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Pitná voda nesýtená** - 125 g
- **Cukor kryštál** - 4 g
- **Vajcia** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Maslo** - 50 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

