

Tekvicové bezlepkové halušky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tekvicové pyrė si pripravíme tak, že tekvicu Hokkaidó dôkladne umyjeme a postrúhame na jemnom strúhadle (aj so šupkou). Na olivovom oleji dusíme asi 20 minút. Môžeme rozmixovať. Potom všetky suroviny na halušky (tekvicové pyrė by nemalo byť úplne horúce) zmiešame a necháme asi 5 – 10 minút odležať. Potom dobre ručne prehnetieme. Podsypávame si napr. kukuričnou hladkou múkou. Z cesta vytvárame halušky, ktoré varíme v mierne osolenej vode podľa veľkosti asi 4 – 6 minút. Hotové ich premiešame s maslom a posypeme parmezánom.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 70 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 300 g
- **Tekvica Hokkaido** - 400 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Parmezán** - 200 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

