

Slivkové knedle

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme domäkka, vychladené olúpeme, nastrúhame, vmiešame polovicu masla, soľ, vajce a žltok. Pridáme múku a vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme 10 minút odpočinúť. Cesto vyvaľkáme na tenký plát a rozdelíme na štvorce. Vykôstkované slivky položíme na cesto, pocukrujeme a vytvarujeme knedle. Knedle hodíme do mierne vriacej vody asi na 10 minút. Strúhanku zmiešame so škoricou a cukrom. V panvici rozpustíme zvyšné maslo a pridáme zmes, ktorú krátko opražíme a knedle v nej obalíme.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 270 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 150 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Cukor kryštál** - 80 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 160 g
- **Slivky** - 1200 g
- **Žitok** - 56 g
- **Škorica mletá** - 4 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

