

Zemiakové gulky bez lepku plnené mäsom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V šupke uvarené zemiaky postrúhame na je mnoh strúhadle, pridáme soľ, vajce a prisypávame múku, zatiaľ čo postupne spracovávame cesto. Múky dáme toľko, aby nám vzniklo kompaktné cesto, ktoré sa dá miesiť bez prílišného lepenia a dá sa aj valkať. Dôležité je však, aby cesto ostalo stále polomäkké. Na plnku si pomelieme údené mäso a slaninu, primiešame nasekané bylinky alebo koreniny, prípadne dochutíme soľou, ak treba. Zemiakové cesto rozvalkáme na dobre pomúčenej doske na hrúbku asi 7 mm, rozrežeme ho na štvorce asi 10×10 cm, do stredu každého naložíme za lyžicu plnky a potom vyformujeme guľku tak, že dobre postláčame švy, aby z guliek pri varení neunikla plnka. Pripravené zemiakové gulky s mäsom varíme v dostatočnom množstve osolenej vody na strednom plameni asi 5 minút. Gulky, ktoré vyplávali na povrch vyberieme cedidlom, opláchneme ich studenou vodou. Podávame ich s kyslou smotanou a s na oleji opraženou cibuľkou. Ak ste guliek pripravili viac, dajú sa aj zmraziť. Ideálne ich len krátko obvarte, vyberte z vody, nechajte vychladnúť a potom ich jednotlivito zmrazte na plechu. Keď zamrznú, môžete ich nasypať do sáčka, uzavrieť a uchovávať v mrazničke aj mesiac-dva.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 300 g
- **Váhalova slanina** - 30 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 200 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Cibuľa voľná** - 120 g
- **Údené stehno 500 g** - 700 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Tymián** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

