

Bezlepkové pirohy na sladko

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť a potom ošúpeme. Pretlačíme ich alebo najemno nastrúhame na pomúčenú dosku. Pridáme preosiatu múku, vajce aj soľ a ručne vypracujeme cesto. Ak sa nám zdá, že sa cesto nespája dobre, môžeme ešte pridať 1 vajce alebo žltok. Hotové cesto vyvalkáme na hrúbku asi 5 mm a okrúhlou formičkou alebo pohárom vykrajujeme kolieska.. Do stredu každého kolieska dáme slivkový lekvár, preložíme na polovicu a okraje spojíme rukou (najľahšie sa pirohy robia so špeciálnou zatváracou formičkou, ktorá urobí aj pekné okraje).

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 300 g
- **Zemiaky** - 600 g
- **Cukor múčka** - 40 g
- **Mak mletý modrý** - 50 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 50 g
- **Slivkový lekvár** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

