

Tvarohové gulky bez lepku s ríbezľami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske zmiešame tvaroh, vajcia, cukor (24 g), maslo (50 g) a štipku soli.

Do zmesi postupne pridávame krupicu (množstvo podľa potreby) a miešame, kým nevznikne nelepivé mäkké cesto. Cesto necháme chvíľku odpočinúť, kým krupica nasiakne.

Z cesta potom vytvarujeme valček a nakrájame ho na rovnaké kúsky.

Do každého kúsku vložíme zopár ríbezlí a vlhkými rukami vytvarujeme gulky, ktoré ešte obalíme v krupici.

Gulky varíme vo vriacej jemne osolenej vode, kým vyplávajú na hladinu - približne 10 minút. Počas varenia ich jemne premiešavame, aby sa neprilepili k hrncu.

Vyberieme ich sitkom alebo dierkovanou lyžicou. Podávame posypané mletým makom alebo orechami, práškovým cukrom a poliate roztopeným maslom. Tvarohové gulky bez lepku zdobíme čerstvými ríbezľami.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 500 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Cukor múčka** - 30 g
- **Mak mletý modrý** - 80 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 60 g
- **Ríbezle** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 1 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

