

Zemiaková knedľa bez lepku

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť, potom ošúpeme a nastrúhame na jemnom strúhadle. Dáme ich do misy a pridáme vajce, žltok, soľ, Promix Uni a krupicu. Vypracujeme cesto, z ktorého tvarujeme knedle v tvare valčeka. Varíme ich v osolenej, takmer vriacej vode približne 20 minút.

Podávame s pečeným mäsom a dusenou kapustou alebo ako prílohu k mäsovým jedlám s omáčkou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 100 g
- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 100 g
- **Zemiaky** - 600 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Žltok** - 28 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

