

Strapačky bez lepku

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Vo vhodnej miske vymiešame obsah vrečka so 4,5 dl studenej vody na homogénne redšie cesto (asi 1 min.).

Necháme odstáť 4-5 minút a potom zhutnuté cesto vareškou alebo ručným mixérom šľaháme asi 2 minúty.

Halušky hádzame do vriacej, mierne osolenej vody a po vyplávaní na povrch varíme ešte podľa veľkosti 1-2 minúty. Uvarené halušky scedíme, dáme ich do väčšieho plytkého hrnca, pridáme kyslú kapustu a opraženú slaninku a asi 5-10 minút ich premiešavame a varíme na slabom ohni.

Podávame teplé.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Bezgluténové tradičné slovenské Halušky v prášku 300 g** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 450 g
- **Kyslá kapusta** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

