

Bezlepkové krupicové gulky s čučoriedkami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V hrnci rozohrejeme mlieko s citrónovou kôrou, primiešame krupicu a za stáleho miešania varíme, až kým nevznikne hustá kaša. Necháme vychladnúť, a potom zapracujeme vajce. Zo zmesi tvarujeme gulky, ktoré plníme čučoriedkami. Cesto je dosť lepivé, takže si ruky poprášime trochou krupice. Vložíme ich do vriacej, trošku osolenej vody a varíme na miernom ohni približne 5- 10 minút, kým nevyplávajú na povrch . Uvarené ich vyberieme dierkovanou naberačkou a necháme odkvapať. Posýpku si pripravíme tak, že na rozohriatom masle opražíme ľanový šrot (alebo bezgluténová strúhanka) s cukrom (2-3 PL). Na ozdobu pridáme zopár čerstvých čučoriedok.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 180 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 500 g
- **Čučoriedky** - 200 g
- **Cukor kryštál** - 36 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 30 g
- **Citrónová kôra** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

