

Zemiakové dukátiky s lekvárom a makom

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 25 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V šupke uvarené zemiaky očistíme a na jemnom strúhadle nastrúhame. Ak používame varené zemiaky z predošlého dňa, riadne ich popučíme, aby ostalo čo najmenej (ideálne žiadne) hrudky.

Na 50 g zemiakov pridáme jednu zarovnanú lyžicu bezlepkovej múky. Ciže na 500 g zemiakov pridáme 10 PL múky. Nezabudneme dochutiť soľou (zľahka, aby sme dali možnosť aj sladkej verzii).

Z prísad vypracujeme kompaktné cesto, ktoré rozvaľkáme na pomúčenej doske. Na pomúčenie sme opäť použili Promix UNI. Z cesta, ktoré sme rozvaľkali asi na pol cm hrúbku, vykrajujeme okrúhle dukátiky.

Opekáme ich z oboch strán na dobre rozpálenej panvici, kým sa na nich nezačnú robiť typické pripálené škvrny (ako keď pečieme lokše).

Vždy dva a dva dukátiky spájame lekvárom, ktorý bohato posypeme mletým makom. Pred podávaním dukáty posypeme práškovým cukrom.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 120 g
- **Zemiaky** - 500 g
- **Cukor múčka** - 40 g
- **Mak mletý modrý** - 150 g
- **Slivkový lekvár** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

