

Bezlepkové bryndzové halušky

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 hádzeme do vriacej, mierne osolenej vody a po vyplávaní na povrch varíme ešte podľa veľkosti 1-2 minúty. Uvarené halušky scedíme, prípadne ich prepláchneme studenou vodou. Bryndzu vymiešame s kyslou smotanou do hladka. Slaninu nakrájame na malé kúsky a opražíme ju do chrumkava. Uvarené halušky premiešame s bryndzou, naložíme na tanier a podávame ich s opraženou slaninkou a trochou vypečeného tuku.

Ingrediencie

- **Váhalova slanina** - 150 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 36 g
- **Bezgluténové tradičné slovenské Halušky v prášku 300 g** - 300 g
- **Pitná voda nesýtená** - 450 g
- **Bryndza plnotučná** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

