

Bezlepkové žemľové knedlíky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Chlebík (toastový) nakrájame na malé kocky, v rúre na 180 stupňoch ich asi 8 minút opekáme do zlatista a do chrumkava. Polejem ich mliekom, pridáme ostatné suroviny (50 g slaniny, muškátový orech, petržlenová vňať (asi 3 PL), soľ, korenie, 2 žĺtky, sneh z 1 bielka) a rukami premiešame a rozmačkáme do celistvej hmoty.

Vytvarujeme guľky a tie varíme v osolenej vode asi 15 minút. (dĺžka varenia závisí od veľkosti guľčiek, odporúčame jednu guľku po 15 minútach vybrať z vody, rozkrojiť a zistiť, či je uvarená aj vo vnútri)

Podávame s údeným mäsom a kyslou kapustou (ktoré môžeme dať do zapekacej misy, podliať vodou z vareného údeného mäsa, pridať na prúžky nakrájanú cibuľu a piecť v rúre na 200 stupňoch asi pol hodinu.

Ingrediencie

- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 200 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Žítok** - 56 g
- **Bielok** - 31 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

