Plnené zemiakové guľky bez lepku

Počet porcií: 5
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Uvarené zemiaky ošúpeme, nastrúhame najemno, pridáme bezlepkovú krupicu, vajce, mäkké maslo alebo tuk, soľ (4 g) a vypracujeme cesto. Z cesta vytvarujeme guľky, ktoré varíme v slanej vode, kým nevyplávajú na povrch. Povaríme ešte 1 minútu, scedíme a podávame s opraženou slaninou a cibuľou, kyslou kapustou alebo aj ako prílohu k mäsu.

Hotové cesto rozvaľkáme na pracovnej doske, ktorú sme vysypali bezlepkovou krupicou, rozvaľkáme na hrúbku asi 7-8 mm a pokrájame na štvorce (o rozmere 10 x 10 cm). Do stredu každého štvorca dáme zmes opraženej cibuľky a slaniny, okoreníme, osolíme, vyformujeme guľky, dobre ich uzavrieme, aby plnka nevytiekla a obvaríme v slanej vode. Podávame s kyslou smotanou a opraženou cibuľkou.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 200 g
- **Váhalova slanina** - 250 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 250 g
- **Zemiaky** - 600 g
- **Cibuľa voľná** - 100 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 30 g
- **Jedlá soľ** - 7 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE