

Kuriatkový perkelt

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuriatka (huby) očistíme, umyjeme a väčšie kusy nakrájame. Na oleji speníme cibuľu pokrájanú na kocky, pridáme kuriatka, červenú papriku a osolíme. Varíme pokiaľ nám huby trochu nezmäknú cca 30minut. Z mlieka a hladkej múky si spravíme zátrepku a prilejeme ju do hrnca z hubami. Zjemníme smotanou a na patričnú hustotu zriedíme mliekom

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 40 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 2000 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Smotana na šľahanie** - 500 g
- **Paprika sladká mletá** - 3 g
- **Huby čerstvé** - 1000 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 10 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 10 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

