

Slaninkové knedle

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Chlieb nakrájame na kocky a vložíme ho do misy. Pridáme petržlen, soľ, pažitku, múku a nakrájanú slaninku, ktorú sme predtým opiekli na masle. V mlieku vyšľaháme 2 vajcia a túto zmes vylejeme do misy s chlebom. Vypracujeme rukami a vytvarujeme rovnako veľké gulky. Podľa veľkosti varíme knedle 10-15 minút v mierne horúcej vode, kým nevyplávajú na povrch. Slaninkové bezlepkové knedle môžeme podávať ako hlavné jedlo vo vývare alebo ako prílohu k pečenému mäsu a kapuste alebo ku gulášu či mäsovej omáčke.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 150 g
- **Váhalova slanina** - 50 g
- **Bezgluténové chleby - svetlý 360 g** - 150 g
- **Pažitka** - 5 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 5 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

