

Zemiakové suflé

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky ošúpeme, nakrájame na kocky a vložíme do hrnca. Pridáme kávovú lyžičku soli a prilejeme studenú vodu tak, aby v nej zemiaky boli ponorené. Privedieme do varu a uvaríme domäkka. Scedíme a pretlačíme ich cez pučidlo priamo do misy, kde sme predtým vyliali studené mlieko. Zmiešame a pridáme žltka (3 ks), múku a strúhaný syr. Dochutíme soľou, štipkou korenia a muškátového orecha (mletý). Nakoniec zamiešame dotuha vyšľahané bielka (3 ks). Zmes vylejeme do maslom vymastenej zapekacej misy. Na povrchu vytvoríme polievkovou lyžicou jamky alebo vidličkou ozdobný motív.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 12 g
- **Džiugas Mild 180 g / 12 mesiacov** - 50 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **Zemiaky** - 800 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Korenie biele mleté** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 6 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

