

Zemiaková knedľa

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvarené v šupke necháme vychladnúť a olúpeme ich. Potom ich nastrúhame najemno na strúhadle. Zemiaky si dáme na dosku, pridáme múku, zemiakový škrob a soľ a zľahka premiešame. Nakoniec pridáme vajce a vypracujeme hladké cesto. Z tohoto množstva si vytvoríme dva valčeky. Hotové knedle vložíme do vriacej osolenej vody a varíme cca 20 minút. Knedľu po uplynutí doby vyberieme z vody a necháme chvíľu vychladnúť. Potom ju pomocou potravinárskej nite nakrájame na zhruba 1 – 1,5 cm plátky.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 80 g
- **Zemiaky** - 500 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Rezistentný škrob** - 60 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

