

Tekvicové halušky so syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Ošúpeme tekvicu a zemiaky a nakrájame ich na kocky. Uvaríme ich v slanej vode domäkka a pretlačíme cez pučidlo. Pridáme múku (množstvo sa mení podľa kvality zemiakov), 2 vajce a soľ a pripravíme si jednoliate cesto, ktoré rozdelíme na niekoľko kusov. Z každého kusa vyvalkáme valček hrubý ako prst, z ktorého povykrajujeme asi 2 cm dlhé halušky a dotvarujeme vidličkou. Posypeme ich trochou múky. Na panvici zahrejeme smotanu, v ktorej rozpustíme syr (Gorgonzola) a dochutíme pažitkou. Omáčka je hotová. Halušky uvaríme v dostatočnom množstve slanej vody. Uvarené budú po vyplávaní na povrch. Scedíme, polejeme syrovou omáčkou a ozdobíme zvyšnou pažitkou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 200 g
- **NIVA ORIGINÁL ZLATÁ porcie cca 125 g** - 100 g
- **Zemiaky** - 300 g
- **Tekvica Hokkaido** - 200 g
- **Pažitka** - 8 g
- **Muškatový orech celý** - 1 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

