

Zemiakové noky

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme a ešte horúce prelisujeme. Pridáme zmes múky (množstvo sa líši podľa toho, koľko tekutiny vsiaknu zemiaky), žítok, soľ a spracujeme v hladké, jemné cesto. Tvarujeme valčeky, z ktorých odkrajujeme asi 2 cm dlhé kúsky. Halušky zľahka stlačíme vidličkou alebo strúhadlom s typickým žliabkovým vzorkou a dovaríme v silne osolenej vode. Použijeme dostatočné množstvo vody, aby sa halušky nezaplevali, alebo ich varíme po dávkach. Akonáhle vystúpi na hladinu, vyberieme ich naberačkou z hrnca. Podávame s ľubovoľnou omáčkou.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI - univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 50 g
- **Zemiaky** - 200 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Žítok** - 28 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

