

Paprikové gulky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V mise zmiešame mleté mäso, soľ, čierne korenie, 2 vajcia, strúhanku, roztláčený strúčik cesnaku, posekaný petržlen, strúhaný syr a mletú papriku. Spracujeme rukami a vytvarujeme gulky rovnakých rozmerov. Na panvici rozohrejeme dostatočné množstvo oleja a gulky vypražíme dozlatista. Necháme stiecť a vysušiť na kuchynskom papieri. Sú výborné aj studené.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 150 g
- **Džiugas Delicious 100 g** - 40 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 15 g
- **Mleté mäso miešanej** - 800 g
- **Olej slnečnicový** - 20 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Petržlenová vňať** - 10 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

