

Marhuľové knedle

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 1 hodina

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky ošúpeme, prekrájame ich na dve polovice a uvaríme. Po uvarení ich pretlačíme cez pučidlo do misky, v ktorej ich dobre zmiešame s múkou, zmäknutým maslom (30 g), vajcami (2 ks) a soľou. Cesto necháme postáť asi 30 minút. Marhule prekrájame na dve polovice, vyberieme kôstku a vymeníme ju za kocku cukru (10 ks). Cesto rozvalkáme do tvaru valca a nakrájame asi na 10 častí. Marhule vložíme do cesta, zapracujeme a vytvarujeme guľaté knedle. Takto pripravené knedle vložíme do vriacej slanej vody, znížime plameň a necháme variť asi 10 minút. Keď knedle vyplávajú na povrch, sú hotové. Vyberieme ich pomocou sitka a necháme dobre odkvapkať. Na nepríľnavej panvici rozpustíme maslo (50 g) a zľahka v ňom dozlata oparážime strúhanku. Do tejto strúhankovej zmesi vložíme marhuľové knedle a posypeme ich práškovým cukrom, vanilkou a škoricou.

Ingrediencie

- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 100 g
- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 160 g
- **Zemiaky** - 500 g
- **Marhule** - 300 g
- **Cukor múčka** - 50 g
- **Cukor kryštál** - 100 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Vanilkový cukor** - 10 g
- **Škorica mletá** - 10 g
- **BABIČKA Maslo 250 g** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

