

Tvarohové gulky bez gluténu s marhulami

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

V miske zmiešame tvaroh, 2 vajcia, cukor (2 PL), maslo (50 g) a štipku soli. Do zmesi pomaly pridávame bezlepkovú krupicu a miešame, kým nevznikne nelepivé mäkké cesto. Cesto necháme chvíľku odpočinúť, kým krupica nasiakne. Vytvarujeme valček a nakrájame ho na rovnaké kúsky. Do každého kúsku vložíme marhuľu a vlhkými rukami vytvarujeme guľky, ktoré ešte obalíme v krupici.

Guľky varíme vo vriacej, jemne osolenej vode, kým vyplávajú na hladinu – cca 10 minút. Počas varenie ich jemne premiešavame, aby sa neprilepili k hrncu. Vyberieme ich sitkom. Podávame posypané mletým makom, práškovým cukrom a preliate roztopeným maslom.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 500 g
- **Marhule** - 200 g
- **Cukor múčka** - 80 g
- **Mak mletý modrý** - 50 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 100 g
- **Pohánková krupica 500 g** - 500 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

