

Vianocne rybne gulky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Umyté rybne filé pomelieme na mäsovom mlynčeku. Slaninu pokrájame na drobné štvorčeky, cibuľu nadrobno a oboje zmiešame s pomletým filé. Žemle namočíme, o chvíľu dobre vyžmýkame, roztlačíme a spolu s rozšľahanými vajcami (2 ks) pridáme k rybej zmesi, ochutíme muškátovým orieškom, citrónovou šťavou (2 PL) a soľou. Zo zmesi formujeme guľky, asi 10 minút varíme v slanej vode. Potom ich polejeme omáčkou, ktorú pripravíme nasledovne: Z oleja a múky urobíme svetlú zápražku, zalejeme ju smotanou, rozmiešame a osolíme. Rajčiny sparíme, ošúpeme, pokrájame na kúsky a vložíme do omáčky. Omáčku chvíľu povaríme.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **Váhalova slanina** - 75 g
- **Cibuľa voľná** - 60 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Citróny** - 20 g
- **Muškatový orech celý** - 0.5 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Petržlenová vňať** - 4 g
- **Filé rybne** - 500 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **BaguetteClassic BIO 360 g** - 360 g
- **RAJO Laktofree smotana na šľahanie 30% 200 ml** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

