

Bylinkové kuličky

Počet porcí: 5

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Vše smícháme dohromady, vytvoříme hladké těsto, ze kterého tvarujeme kuličky o průměru asi 3 cm. Vaříme v páře asi 8 - 10 minut a nebo ve vodě asi 12 minut. .

Tip: Kuličky můžeme také usmažit v rozpáleném oleji jako krokety. Smažíme asi 12 minut.

Ingredience

- **Petrželová nať** - 10 g
- **Směs na bramborové těsto 400 g** - 400 g
- **Pitná voda nesycená** - 420 g

