

Bezlepkové bramborové halušky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Smícháme 75 g směsi Bramborové knedlíky, 125 g Univerzální směs a 230 ml vody a vypracujeme těsto. Přes haluškové síto protlačujeme těsto do vroucí, osolené vody. Krátce povaříme a jakmile vyplavou halušky na hladinu, scedíme je. Nastrouháme 100 g cihly a 50 g nivy rychle vmícháme do horkých halušek s restovanou slaninou.

Ingredience

- Jihočeský eidam 45 % plátky 100 g - 100 g
- Jihočeská Niva 50 % 110 g - 50 g
- Pitná voda nesycená - 230 g
- Váhalova slanina 1,5 kg - 120 g
- Bramborové knedlíky bez lepku 300 g - 170 g
- Univerzální směs bez lepku 550 g - 125 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

