

Ořechové špagety

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme doměkka, scedíme a necháme okapat. Nasekáme ořechy, nastrouháme perník a promícháme s moučkovým cukrem. Přelijeme horkým mlékem a to celé dobře zamícháme. Oddělené 3 bílky vyšleháme spolu s cukrem na tuhý sníh. Okapané těstoviny smícháme se sněhem a tvarujeme z nich hnízda, která pokládáme na připravený plech. Do středu hnízda vkládáme ořechovou směs. Nyní hnízda vložíme do trouby a pečeme, dokud bílky nezezlátnou. Zatímco hnízda zlátnou v troubě, připravíme si v kastrůlku omáčku z lesního ovoce. K ovoci (200 g) přilijeme trochu vody, osladíme dle chuti a přivedeme k varu. Moučku ze škrobu rozmícháme ve studené vodě a opatrně vmícháme do ovocné směsi. Krátce povaříme. Omáčku rozdělíme do talířů, položíme na ni hotová hnízda a dozdobíme lesními plody a snítkou meduňky nebo máty.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 0.5 g
- **Máta peprná** - 4 g
- **Jahody** - 100 g
- **Vlašské ořechy jádra** - 200 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 200 g
- **Bílek** - 93 g
- **Cukr krystal** - 12 g
- **Cukr moučka** - 200 g
- **Borůvky** - 100 g
- **Maliny čerstvé** - 100 g
- **Ostružiny čerstvé** - 100 g
- **Kukuřičné těstoviny s quinoou Sam Mills - Špagety 250 g** - 280 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 6 g
- **PERMONKY - keksy perníkové bez lepku 150 g** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

