

Bezlepkové šúľance so strúhankou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Uvarené zemiaky v šupke necháme vychladnúť. Potom ich ošúpeme, nastrúhame najemno, pridáme krupicu, vajce, mäkké maslo (30 g) alebo tuk, soľ a vypracujeme cesto. Cesto rozdelíme na menšie kúsky (aby sa nám ľahšie pracovalo) a na pomúčenej doske z kúskov cesta vyšúľame pásy o hrúbke asi 1.5 cm. Nakrájame ich na menšie kúsky (asi 2 cm) a tie potom dlaňou vyšúľame na šúľance.

Šúľance varíme v osolenej vriacej vode, pokým nevyplávajú na hladinu. Uvarené šúľance vyberieme z vody pomocou cedidla, necháme ich odkvapkať.

Na posýpku najprv opražíme strúhanku na suchej panvici. Strúhanku a práškový cukor premiešame a touto zmesou posypeme uvarené šúľance. Pred podávaním ich ešte polejeme roztopeným maslom (100 g) alebo rastlinným tukom.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 200 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 100 g
- **Zemiaky** - 600 g
- **Cukor múčka** - 100 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 130 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

