Bezlepkové krupicové guľky s pohánkou

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 35 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Krupicu nasypeme do hrnca a zalejeme mliekom. Za stáleho miešania varíme, až kým sa nám nevytvorí hustá kaša. Odstavíme zo sporáka a necháme vychladnúť. Potom do kaše vmiešame vajce, cukor, štipku soli a pohánkovú múku, prípadne aj škoricu. Vypracujeme hladké cesto. Do misky nasypeme krupicu (cesto je lepkavé, krupica zabráni tomu, aby sa nám lepilo na ruky). Lyžicou odoberáme z cesta väčšie kúsky a obalíme ich krupicou. Do každého kúska vtlačíme veľkú vykôstkované čerešňa, zabalíme a vytvarujeme guľku. Guľky varíme vo veľkom hrnci v osolenej vriacej vode asi 7 minút. Potom ich vyberieme sitkom alebo dierovanou varechou. Podávame posypané tvarohom, nasekanými orechami a cukrom a poliate rozpusteným maslom.

Ingrediencie

- **KRUPICA bezgluténová 500 g** - 150 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 400 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Čerešne** - 100 g
- **Vlašské orechy jadrá** - 30 g
- **Cukor múčka** - 40 g
- **Cukor kryštál** - 20 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Maslo** - 40 g
- **Škorica mletá** - 3 g
- **Pohánková múka hladká 500 g** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE