Bezlepkové zemiakové halušky gnocci

Počet porcií: 5
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Uvarené a stále teplé zemiaky ošúpeme, pretlačíme alebo nastrúhame, premiešame s bezlepkovou múkou, soľou, muškátovým orieškom (nastrúhaný) a vajíčkom a ručne vypracujeme kompaktné cesto. V prípade potreby si zľahka pomúčime ruky. Cesto necháme chvíľu odpočinúť. Potom ho premiesime na pomúčenej doske, vyšúľame z neho rolky s priemerom asi 1.5-2 cm a tie nakrájame ostrým nožom na centimetrové kúsky. Kadý kúsok potom zboku zľahka stlačíme vidličkou, čím vytvoríme typický tvar halušiek gnocci. Rovno ich kladieme do vriacej osolenej vody a krátko ich povaríme, kým vyplávajú na povrch. Vyberieme ich, premiešame s trochou olivového oleja, aby sa nelepili, pridáme omáčku a podávame posypané parmezánom. Na omáčku si na olivovom oleji speníme nasekanú cibuľku a cesnak, pridáme ošúpanú a na kocky nakrájanú cuketu a premiešame. Krátko orestujeme, pridáme na kúsky nakrájanú slaninu a ešte krátko porestujeme.

Ingrediencie

- **PROMIX®-UNI – univerzálna bezgluténová múka 1000 g** - 200 g
- **Váhalova slanina** - 150 g
- **Zemiaky** - 800 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Cesnak** - 8 g
- **Muškátový orech celý** - 0.2 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Parmezán** - 50 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE