

Bezlepkové zemiakové pagáče

Počet porcií: 20

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky uvaríme v šupke, necháme vychladnúť, potom ošúpeme a nastrúhame na jemno. Do väčšej misy dáme všetky suroviny na cesto (230 g múky Novalim Promix Beta, 250 g zemiakov, 20g tapiokového škrobu, 250 g hrudkovitého tvarohu, 250 g masla, 2 ČL soli). Vypracujeme (ručne alebo hnietačom) hladké cesto. Ak sa cesto priveľmi lepí, pridáme ešte trošku múky. Cesto potom vyvalkáme na pomúčenej doske na hrúbku 2,5-3 cm. Vykrajujeme pagáčky s priemerom približne 4 cm a ukladáme ich na plech vystlaný papierom na pečenie. Potrieme ich rozšľahaným vajcom zmiešaným s trochou oleja a posypeme rascou a hrubou soľou. Pečieme do zlatista na 180°C približne 25 minút.

Ingrediencie

- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 250 g
- **Bezgluténová múka PROMIX®-Beta 1000 g** - 250 g
- **Zemiaky** - 230 g
- **Olej slnečnicový** - 5 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Maslo** - 250 g
- **Rasca** - 10 g
- **Rezistentný škrob** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

