

ZEMIAKOVÉ HALUŠKY

NA
2
PORCIE

Suroviny:

- 82 g **Mevalia Potato Puree** (zemiakové pyrė)
- 20 g **Mevalia Bread Mix**
- 10 g **Mevalia Egg Replacer** (vaječná náhradka)
- 75 ml **Mevalia Lattis**
- 100 ml vody
- 20 g masla
- 6 g soli
- štipka muškátového orieška
- rastlinný olej na vyprážanie

Príprava:

1. Zmiešajte **Mevalia vaječnú náhradku** so 40 ml vody a vymiešajte do hladka.
2. Nakrájajte maslo na malé kocky. Zmiešajte **Mevalia zemiakové pyrė**, **Mevalia Bread Mix**, **náhradku vaječ Mevalia**, NB mlieko **Mevalia Lattis**, vodu, maslo, soľ a muškátový oriešok do lepkavého cesta.
3. Cesto vyklopte na pracovnú dosku vysypanú múkou **Mevalia Bread Mix**.
4. Vytvorte z cesta valčeky.
5. Ostrým nožom nakrájajte cesto na rovnako veľké kúsky. Každý kúsok potom rolujte cez vidličku tak, aby získal typický tvar halušiek.
6. Vodu vo veľkom hrnci osolte a priveďte do varu. Pridajte halušky a varte, kým nevyplávajú na povrch.
7. Scedte a podávajte s omáčkou podľa vášho výberu.

Nutričné informácie:

Celé množstvo	Energia - 1 158 kcal	3,9 g bielkovín	185 mg Phe
1 porcia	Energia - 579 kcal	1,8 g bielkovín	93 mg Phe