



GLUTÉNMENTES TÚRÓGOMBÓC

Egy kiadós leves mellé mindenki nagyon szívesen fogyasztja nálunk a túrógombócot. A gluténmentes diétán lévőknek sem kell lemondaniuk erről a finomságról, hiszen a hagyományos grízt helyettesíteni tudjuk a gluténmentes rizsdarával. A rizsdara pont ugyanúgy működik, mint a gríz. A túrógombóc gyenge pontja a megfelelő túró. Fontos, hogy jó minőségűt használjunk belőle, hiszen főzés közben könnyen széteshet. Az Auchan saját márkás terméke tökéletesen megfelel ehhez a recepthez, 2 db tojás elegendő hozzá. Ha rögzös, szárazabb túróval dolgozunk, adjunk hozzá 3 db tojást.

HOZZÁVALÓK A GOMBÓCHOZ

500 g Auchan félzsíros tehéntúró
80 g Schär bread mix

liszt
100 g gluténmentes rizsdara
2 db Auchan nívó friss tojás
1 csomag Auchan

vaníliás cukor
1 csipet só
HOZZÁVALÓK A FORGATÁSHOZ
15 g Auchan étolaj

150 g Barbara gluténmentes kenyérmorzsa
1 csipet só
ALLERGÉNEK

- 1 A gombóc minden hozzávalóját mérjük ki egy tálba és alaposan keverjük össze. A hozzávalók között 2-3 db tojás szerepel. Ha nagyon rögzös, száraz a túró, akkor tegyünk hozzá 3 db-tot.
- 2 A bekevert masszát 10-15 percet pihentessük, közben készítsük el a morzsát a forgatáshoz.
- 3 Egy serpenyőben keverjük össze a kenyérmorzsát és az olajat, sózzuk ízlés szerint. Folyamatos kevergetés mellett pirítsuk aranybarnára.
- 4 A túrós masszából enyhén vizes kézzel formázzunk gombócokat. Egy lábosban forraljunk fel legalább 3 liter vizet és kb. 10 perc alatt főzzük készre a gombócokat.
- 5 Érdemes egy gombócot félbevágni, ha megfőtt, szűrjük le és forgassuk meg a zsemlemorzsában.
- 6 Tálaljuk ízlés szerint porcukorral, tejföllel.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

