

# Naleśnikowo-makaronowo-pierogowa mieszanka niskobiałkowa (ciasto) PKU - 500 g

Cena: 14,40 pln



## Opis słownikowy

Producent	Bezgluten
-----------	-----------

## Opis produktu

**Składniki:** skrobia kukurydziana, skrobia pszenna bezglutenowa, skrobia ziemniaczana, glukoza, substancje zagęszczające: guma guar, E 464; błonnik pokarmowy, regulator kwasowości: E 575; substancja spulchniająca: węglany sodu.

### Wartość odżywcza w 100 g produktu:

Wartość energetyczna w 100 g produktu: 1450 kJ / 341 kcal

Tłuszcz: 0,4 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,2 g

Węglowodany: 84 g

w tym cukry: 6,6 g

Białko: 0,4 g

Sól: 0,09 g

Fenylalanina: 4,30 mg / 100 g produktu

**Masa netto:** 500 g

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

**Koncentrat do sporządzania pierogów, naleśników i makaronu**

### Sposób przygotowania:

Pierogi PKU

**Składniki:**

0,5 kg maki pierogowo – naleśnikowo – makaronowej PKU,  
20 g zamiennika jajka niskobiałkowego PKU,  
80 g wody,  
5 g soli,  
10 g cukru,  
30 g oleju,  
300 g wody /w razie potrzeby dodać więcej, temperatura wody ok 20 °C/.

Wykonanie: Zamiennik jajka (20 g) zmiksować z wodą (80 g), dodać do maki pierogowo – naleśnikowo- makaronowej (zamiast zamiennika jajka można dodać 2 jajka). Następnie dodać sól, cukier, olej i wodę. Wszystko dokładnie wyrobić na jednolitą masę. Rozwałkować i wycinać kółka, nałożyć farsz, kółka złożyć na pół i dokładnie skleić brzegi pieroga. Gotować około 10 minut na małym ogniu.