

# Naleśnikowo-makaronowo-pierogowa mieszanka bezglutenowa - 500g

Cena: 13,70 pln



## Opis słownikowy

Producent Bezgluten

## Opis produktu

**Składniki:** skrobia kukurydziana, skrobia ziemniaczana, mąka ryżowa, skrobia pszenna bezglutenowa, 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: 1452 kJ / 342 kcal

Tłuszcz: 0,6 g

w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,3 g

Węglowodany: 82 g

w tym cukry: 5,9 g

Białko: 2,1 g

Sól: 1,3 g

**Masa netto:** 500 g

### Sposób przygotowania:

**PIEROGI**

### Składniki:

0,5 kg pierogowo – naleśnikowo– makaronowej mieszanki bezglutenowej,  
2 jajka lub 20 g zamiennika jajka niskobiałkowego PKU,  
80 g wody,

5 g soli,  
10 g cukru,  
30 g oleju,  
300 g wody /temperatura około 20°C/.

Wykonanie: Zamiennik jajka (20 g) zmiksować z wodą (80 g), dodać do ciasta pierogowo – naleśnikowo– makaronowego (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.