

tescoma®

Handy

Recipes

Recepty / Ricette / Recetas

Receitas / Rezepte / Recettes

Przepisy / Recepty / Receptek

Рецепты / Рецепти



Art. 643570



en Soup pastina

Ingredients: 60 g medium ground wheat flour, 2 eggs, pinch of salt. **Recipe:** Blend flour with eggs, add salt and blend thoroughly. Press the dough through the strainer with small holes into a soup and boil until the pastina floats to top. **Useful hint:** To make a clear soup with batter, press the batter into salted boiling water, strain when boiled and add to the soup.

cs Polévková zavářka

Ingredience: 60 g polohrubé mouky, 2 vejce, špetka soli. **Postup:** Mouku smíchejte s vejci, osolte a důkladně promíchejte. Těsto protlačte sítím s malými otvory do polévky a vařte, dokud zavářka nevyplave. **Dobry tip:** Pro přípravu čiré polévky s kapáním protlačte těsto do osolené vařící vody, po uvaření scedte a přidejte do polévky.

it Pastina per minestra

Ingredienti: 60 g di farina di grano, 2 uova, 1 pizzico di sale. **Procedimento:** Mescolare la farina con le uova, salare e amalgamare bene. Pressare l'impasto attraverso l'utensile con fori piccoli facendo cadere la pastina nel brodo e cuocere

finché non sale in superficie. **Consiglio utile:** Per mantenere il brodo limpido, cuoci la pastina in acqua bollente salata a parte e poi uniscila al brodo.

es Sopa Pastina

Ingredientes: 60 g de harina de trigo de grano medio, 2 huevos, una pizca de sal.

Receta: Mezclar la harina con los huevos añadir sal y mezclar bien. Presionar a través del utensilio con orificios pequeños hacia la sopa y hervir hasta que la pastina flote en la superficie. **Consejo útil:** Para preparar una sopa clara con la masa, presionar la masa en agua salada hirviendo, escurrir cuando hierva y añadir a la sopa.

pt Sopa de massa

Ingredientes: 60 g farinha de trigo de moagem média, 2 ovos, uma pitada de sal.

Receita: Misturar a farinha com os ovos, adicionar o sal e misturar tudo muito bem. Pressionar a massa no coador com os buracos pequenos para a sopa e cozer até a massa vir ao de cima. **Conselho útil:** Para fazer uma sopa clara com a massa, pressionar a massa para a água a ferver com sal, escorrer e acrescentar à sopa.

de Suppeneinlagen

Zutaten: 60 g halbgroßes Mehl, 2 Eier, Prise Salz. **Vorgehensweise:** Mehl und Eier vermischen, salzen, gründlich umrühren. Die Teigmasse durch das Sieb mit kleinen Löchern drücken, kochen, bis die Suppeneinlagen schwimmen. **Guter Tipp:** Um die klare Suppe mit Suppeneinlagen servieren, ist die Teigmasse erst ins siedende gesalzene Wasser zu drücken, zu kochen, abzuseihen, in die Suppe zu geben.

fr Garniture de potage

Ingédients : 60 g de farine demi-ronde, 2 œufs, 1 pincée de sel. **Préparation :** Mélanger la farine avec les œufs, saler et bien mélanger. Passer la pâte à travers la grille à petits trous dans le potage et faire cuire jusqu'à ce que la garniture remonte à la surface. **Bonne astuce :** Pour la préparation du bouillon clair avec de la garniture, passer la pâte dans l'eau bouillante salée, égoutter après la cuisson et ajouter au bouillon.

pl Lany makaron

Składniki: 60 g mąki pszennej, 2 jajka, szczypta soli. **Przygotowanie:** Mąkę należy

wymieszać z jajkami, posolić i całość dokładnie wymieszać. Ciasto należy przetrzeć przez sitko z małymi otworami bezpośrednio do zupy i gotować do momentu, aż makaron wypłynie. **Wskazówka:** Aby przygotować klarowny rosół z lanym makaronem, ciasto należy przetrzeć do osolonego wrzątku, po ugotowaniu odcedzić i dodać do zupy.

sk Polievková závarka

Ingrediencie: 60 g polohrubej múky, 2 vajcia, štipka soli. **Postup:** Múku zmiešajte s vajcami, osolte a dôkladne premiešajte. Cesto pretlačte sitom s malými otvormi do polievky a varte, kým závarka nevypláva. **Dobrý tip:** Na prípravu čirej polievky pretlačte cesto do osolenej variacej vody, po uvarení scedte a pridajte do polievky.

hu Csipetke

Hozzávalók: 60 g rétesliszt, 2 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Adja hozzá a liszthez a tojásokat, sózza, majd alaposan keverje össze őket. A tésztát a kis lyukú szaggatón keresztül szaggassa a levesbe és főzze addig, míg a csipetke feljön a tetejére. **Jó tipp:** Húsleveshez szaggassuk a tésztát sózott, forró vízbe, majd szűrjük le, és adjuk hozzá a leveshez.

ru Суповая пастина

Ингредиенты: 60 г пшеничной муки среднего помола, 2 яйца, щепотка соли. **Способ приготовления:** Тщательно перемешайте муку, яйца и соль. Пропустите тесто через сито с маленькими отверстиями в горячую воду и кипятите до тех пор, пока пастина не всплывет на поверхность. **Полезный совет:** Чтобы бульон для супа оставался прозрачным, пропустите тесто через сито в отдельную кастрюлю с подсоленной кипящей водой. По окончании варки промойте, слейте и добавьте в готовый бульон.

uk Пастина для супу

Інгредієнти: 60 г напівгрубого борошна, 2 яйця, щіпка солі. **Спосіб:** Змішайте борошно з яйцями, посоліть і ретельно перемішайте. Протисніть тісто через сито з малими отворами в суп і варіть, поки пастина не спливе. **Гарна порада:** Щоб суп залишився прозорим, протисніть тісто в окрему каструлю з підсоленою киплячою водою, після варіння процідіть і додайте в суп.



en Gnocchi

Ingredients: 90 g medium ground wheat flour, 2 eggs, pinch of salt. **Recipe:** Blend flour with eggs, add salt and blend thoroughly. Press the dough through the strainer with medium holes into hot water and boil until the gnocchi float to top. Rinse the gnocchi with cold water when done and leave to drip. **Useful hint:** Serve as a main dish with fried bacon, vegetables, cheese, etc. or as a side dish with sauces.

cs Těstovinové noky

Ingredience: 90 g polohrubé pšeničné mouky, 2 vejce, špetka soli. **Postup:** Mouku smíchejte s vejci, osolte a důkladně promíchejte. Těsto protlačte sítím se středními otvory do horké vody a vařte, dokud noky nevyplavou. Uvařené noky propláchněte studenou vodou a nechte okapat. **Dobrý tip:** Podávejte samostatně s osmaženou slaninou, zeleninou, sýrem apod., případně jako přílohu k pokrmům s omáčkou.

it Gnocchi

Ingredienti: 90 g di farina di grano, 2 uova, 1 pizzico di sale. **Procedimento:** Mescolare la farina con le uova, salare e amalgamare bene. Pressare l'impasto attraverso l'utensile con fori medi facendo cadere gli gnocchi nell'acqua bollente salata e cuocere finché non salgono in superficie, quindi scolarli. **Consiglio utile:** Servire conditi con sugo a piacere e con Parmigiano grattugiato.

es Ñoquis

Ingredientes: 90 g de harina de trigo de grano medio, 2 huevos, una pizca de sal. **Receta:** Mezclar la harina con los huevos, añadir sal y mezclar bien. Presionar la masa a través del utensilio con orificios medianos hacia el agua caliente y hervir hasta que los ñoquis floten en la superficie. **Consejo útil:** Servir como plato principal con beicon frito, verduras, queso, etc. o como guarnición con salsas.

pt Gnocchi

Ingredientes: 90 g farinha de trigo de moagem média, 2 ovos, uma pitada de sal. **Receita:** Misturar a farinha com os ovos, adicionar o sal e misturar tudo muito bem. Pressionar a massa no coador com os buracos médios para uma panela com água a ferver e cozer até os gnocchi virem ao de cima. Quando estiverem prontos passar os gnocchi por água fria e deixar escorrer. **Conselho útil:** Servir como prato principal com bacon frito, legumes, queijo, etc. ou como acompanhamento com molhos.

de Gnocchi Nockerln

Zutaten: 90 g halbgriffiges Weizenmehl, 2 Eier, Prise Salz. **Vorgehensweise:** Mehl und Eier vermischen, salzen, gründlich umrühren. Die Teigmasse durch das Sieb mit mittleren Löchern drücken, kochen, bis die Nockerln schwimmen. Gekochte Nockerln in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. **Guter Tipp:** Als Hauptgericht mit angebratenen Speckwürfeln, Gemüse, Käse usw. servieren, bzw. als Beilage zu den Gerichten mit Soße.

fr Gnocchis de pâtes

Ingrédients : 90 g de farine de blé demi-ronde, 2 œufs, 1 pincée de sel.

Préparation : Mélanger la farine avec les œufs, saler et bien mélanger. Passer la pâte à travers la grille à trous moyens dans l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface. Rincer les gnocchis cuits à l'eau froide et laisser égoutter. **Bonne astuce :** Servir en plat complet, accompagné de lard frit, légumes, fromage, etc., ou comme accompagnement des plats à la sauce.

pl Makaronowe gnocchi

Składniki: 90 g mąki pszennej, 2 jajka, szczypta soli. **Przygotowanie:** Mąkę należy wymieszać z jajkami, posolić i całość dokładnie wymieszać. Ciasto należy przetrzeć przez sitko ze średnimi otworami bezpośrednio do gorącej wody i gotować do momentu, aż gnocchi wypłyną. Ugotowane gnocchi należy opłukać zimną wodą i pozostawić do okapania. **Wskazówka:** Podawać jako samodzielne danie okraszone skwarkami, z warzywami, z serem itp. ewentualnie jako dodatek do dań z sosem.

sk Cestovinové noky

Ingrediencie: 90 g polohrubej pšeničnej múky, 2 vajcia, štipka soli. **Postup:** Múku zmiešajte s vajcami, osolte a dôkladne premiešajte. Cesto pretlačte sitom so strednými otvormi do horúcej vody a varte, kým noky nevyplávajú. Uvarené noky prepláchnite studenou vodou a nechajte odkvapkať. **Dobrý tip:** Podávajte samostatne s opraženou slaninou, zeleninou, syrom a pod., prípadne ako prílohu k pokrmom s omáčkou.

hu Nokedli

Hozzávalók: 90 g rétesliszt, 2 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Adj a hozzá a liszthez a tojásokat, sózza, majd alaposan keverje össze őket. A tésztát a közepes lyukú szaggatón keresztül szaggassa forró vízbe és főzze addig, amíg a nokedlik feljönnek a víz felszínére. A megfőtt nokedlit öblítse le hideg vízzel, és hagyja lecepegni. **Jó tipp:** Tálalja önmagában pirított szalonnával, zöldeggel, sajttal és has., ill. szaftos ételek köretként.

ru Ньокки

Ингредиенты: 90 г пшеничной муки среднего помола, 2 яйца, щепотка соли. **Способ приготовления:** Тщательно перемешайте муку, яйца и соль. Пропустите тесто через сито со средними отверстиями в горячую воду и кипятите до тех пор, пока ньокки не всплывут на поверхность. Промойте ньокки холодной водой и дайте стечь. **Полезный совет:** Подавать ньокки можно в качестве основного блюда (с жареным беконом, овощами, сыром и т. д.) или в качестве гарнира (с различными соусами).

uk Макаронні ньокі

Інгредієнти: 90 г напівгрубого пшеничного борошна, 2 яйця, щіпка солі. **Спосіб:** Змішайте борошно з яйцями, посоліть і ретельно перемішайте. Протисніть тісто через сито з середніми отворами у гарячу воду і варіть, поки ньокі не спливають. Промийте приготовані ньокі холодною водою і дайте їм стекти. **Гарна порада:** Подавайте окремо зі смаженим беконом, овочами, сиrom тощо, або як гарнір до страв із соусом.



en Halusky (traditional Slovak gnocchi)

Ingredients: 150 g medium ground wheat flour, 2 to 3 raw potatoes (approx. 420 g), finely grated and drained, 1 egg, pinch of salt. **Recipe:** Press and drain grated potatoes, blend with eggs and flour, add salt and blend thoroughly. Press the dough through the strainer with large holes into hot water and boil until the gnocchi float to top. **Useful hint:** Serve with bryndza and fried bacon or cabbage.

cs Halušky

Ingredient: 150 g polohrubé pšeničné mouky, 2–3 syrové brambory (cca 420 g) nastrouhané najemno a zbavené vody, 1 vejce, špetka soli. **Postup:** Strouhané brambory vymačkejte a zbavte přebytečné vody, smíchejte s vejci a moukou, osolte a důkladně promíchejte. Těsto protlačte sítím s velkými otvory do horké vody a vařte, dokud halušky nevyplavou. **Dobrý tip:** Podávejte s brynzou a osmaženou slaninou nebo se zelím.

it Halusky (gnocchi tradizionali slovacchi)

Ingredienti: 150 g di farina di grano, 2 o 3 patate crude (circa 420 g), grattugiate finemente e scolate, 1 uovo, 1 pizzico di sale. **Procedimento:** Schiacciare e scolare le patate grattugiate, amalgamare con l'uovo e la farina, salare e mescolare energicamente. Pressare l'impasto attraverso l'utensile a fori larghi facendo cadere gli gnocchi nell'acqua bollente salata e cuocere finché non salgono in superficie. **Consiglio utile:** Servire con bryndza (formaggio salato a pasta molle) e pancetta croccante o verza.

es Halusky (ñoqui tradicional eslovaco)

Ingredientes: 150 g de harina de trigo de grano medio, 2 o 3 patatas crudas (aprox. 420 g), finamente ralladas y escurridas, 1 huevo, una pizca de sal. **Receta:** Prensar y escurrir las patatas ralladas, mezclar con huevo y harina, añadir sal y mezclar bien. Presionar la masa a través del utensilio con orificios grandes hacia el agua caliente y hervir hasta que los ñoquis floten en la superficie. **Consejo útil:** Servir con queso bryndza y beicon frito o col.

pt Halusky (tradicional gnocchi eslovaco)

Ingredientes: 150 g farinha de trigo de moagem média, 2 a 3 batatas cruas (aprox. 420 g), lavadas e raladas finas, 1 ovo, uma pitada de sal. **Receita:** Pressionar e escorrer as batatas raladas, misturar com o ovo e a farinha, adicionar sal e misturar muito bem. Pressionar a massa no coador com os buracos grandes para uma panela com água a ferver e cozer até os gnocchi virem ao de cima. **Conselho útil:** Servir com bacon frito e repolho.

de Slowakische Nockerln „Halušky“

Zutaten: 150 g halbgriffiges Weizenmehl, 2–3 rohe Kartoffeln (ca. 420 g) fein reiben und ausdrücken, 1 Ei, Prise Salz. **Vorgehensweise:** Kartoffeln fein reiben, gründlich ausdrücken, mit Ei und Mehl vermischen, salzen, gut umrühren. Die Teigmasse durch das Sieb mit großen Löchern drücken, kochen, bis die Nockerln schwimmen. **Guter Tipp:** Mit Brimsenkäse und angebratenen Speckwürfeln, bzw. mit Sauerkraut servieren.

fr Halusky slovaques

Ingédients : 150 g de farine de blé demi-ronde, 2–3 pommes de terre crues (environ 420 g) finement râpées et essorées, 1 œuf, 1 pincée de sel. **Préparation :** Essorer les pommes de terre râpées, éliminer de l'eau superflue, mélanger avec l'œuf et la farine, saler et bien mélanger. Passer la pâte à travers la grille à grands trous dans l'eau bouillante et faire cuire jusqu'à ce que les halusky remontent à la surface. **Bonne astuce :** Servir accompagné de fromage de brebis salé et de lard frit ou de choucroute.

pl Haluszki

Składniki: 150 g mąki pszennej, 2–3 surowe, drobno starte i odsączone ziemniaki (ok. 420 g), 1 jajko, szczypta soli. **Przygotowanie:** Starte ziemniaki należy odcisnąć pozbawiając nadmiaru wody, wymieszać z jajkiem i mąką, posolić i ponownie dokładnie wymieszać. Ciasto należy przetrzeć przez sitko z dużymi otworami bezpośrednio do gorącej wody i gotować do momentu, aż haluszki wypłyną. **Wskazówka:** Podawać z bryndzą i skwarkami lub kapustą.

sk Halušky

Ingrediencie: 150 g polohrubej pšeničnej múky, 2–3 surové zemiaky (cca 420 g) nastrúhané najemno a zbavené vody, 1 vajce, štipka soli. **Postup:** Strúhané zemiaky vytlačte a zbavte prebytočnej vody, zmiešajte s vajcami a múkou, osolte a dôkladne premiešajte. Cesto pretlačte sitom s veľkými otvormi do horúcej vody a varte, kým halušky nevyplávajú. **Dobrý tip:** Podávajte s bryndzou a opraženou slaninou alebo s kapustou.

hu Galuska

Hozzávalók: 150 g rétesliszt, 2–3 finomra reszelt, nyers burgonya (kb. 420 g), melyből ittassuk fel a vizet, 1 tojás, csipet só. **Elkészítés:** A lereszelt burgonyából nyomja ki a felesleges vizet, adja hozzá a tojást és a lisztet, sózza meg, majd alaposan keverje össze. A tésztát a nagy lyukú szaggatón keresztül szaggassa forró vízbe és főzze addig, amíg a galuskák feljönnek a víz felszínére. **Jó tipp:** Tálalja juhtúróval és pirított szalonnával vagy káposztával.

ru Галушки (традиционные словацкие клецки)

Ингредиенты: 150 г пшеничной муки среднего помола, 2–3 сырые картофелины (около 420 г), мелко натерые и отжатые, 1 яйцо, щепотка соли. **Способ приготовления:** В натертый и отжатый картофель добавьте яйцо, муку, соль и тщательно перемешайте. Пропустите тесто через сито с большими отверстиями в горячую воду и кипятите до тех пор, пока галушки (клецки) не всплывут на поверхность. **Полезный совет:** Подавайте галушки с брынзой, жареным беконом или капустой.

uk Галушки

Інгредієнти: 150 г напівгрубого пшеничного борошна, 2–3 сирих картоплі (приблизно 420 г), натертих на дрібній тертці та віджатих від води, 1 яйце, щіпка солі. **Спосіб:** Відіжміть натерту картоплю і позбудьтесь зайвої води, змішайте з яйцями та борошном, посоліть і ретельно перемішайте. Протисніть тісто через сито з великими отворами у гарячу воду і варіть, поки галушки не спливають. **Гарна порада:** Подавайте з бринзою та смаженим беконом або з капустою.



en Gluten free gnocchi / gluten free pastina

Ingredients: 110 g gluten free flour (blend), 2 eggs, pinch of salt. **Recipe:** Prepare and serve in the same way as traditional gnocchi / traditional soup pastina.

cs Bezlepkové noky / bezlepková zavářka

Ingredience: 110 g bezlepkové mouky (směs), 2 vejce, špetka soli. **Postup:** Připravujte a podávejte stejně jako tradiční těstovinové noky / tradiční polévkovou zavářku.

it Gnocchi senza glutine / pastina senza glutine

Ingredienti: 110 g di miscela di farina senza glutine, 2 uova, 1 pizzico di sale. **Procedimento:** Preparare e servire come gnocchi o pastina tradizionali.

es Ñoquis sin gluten / pastina sin gluten

Ingredientes: 110 g de harina sin gluten (mezcla), 2 huevos, una pizca de sal. **Receta:** Preparar y servir del mismo modo que los ñoquis tradicionales / sopa pastina tradicional.

pt Gnocchi sem glúten / massinha sem glúten

Ingredientes: 110 g farinha sem glúten (mistura), 2 ovos, uma pitada de sal. **Receita:** Preparar e servir da mesma maneira como o tradicional gnocchi / tradicional sopa de massinha.

de Glutenfreie Nockerln / glutenfreie Suppeneinlagen

Zutaten: 110 g glutenfreie Backmischung, 2 Eier, Prise Salz. **Vorgehensweise:** Wie traditionelle Nockerln / traditionelle Suppeneinlagen zubereiten und servieren.

fr Gnocchis sans gluten / Garniture de potage sans gluten

Ingrédients : 110 g de farine sans gluten (mélange), 2 œufs, 1 pincée de sel.

Préparation : Préparer et servir comme les gnocchis de pâtes traditionnels / garniture de potage traditionnelle.

pl Bezglutenowe gnocchi / bezglutenowy lany makaron

Składniki: 110 g mąki bezglutenowej (mieszanka), 2 jajka, szczypta soli. **Przygotowanie:** Należy przygotowywać i podawać w taki sam sposób, jak klasyczne makaronowe gnocchi / klasyczny lany makaron.

sk Bezlepkové noky / bezlepková závarka

Ingrediencie: 110 g bezlepkovej múky (zmes), 2 vajcia, štipka soli. **Postup:** Pripravujte a podávajte rovnako ako tradičné cestovinové noky / tradičnú polievkovú závarku.

hu Gluténmentes nokedli/csipetke

Hozzávalók: 110 g gluténmentes liszt (keverék), 2 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Készítse el és tálalja úgy, mint a hagyományos nokedlit /csipetkét.

ru Безглютеновые ньокки / безглютеновая заправка

Ингредиенты: 110 г безглютеновой муки (смесь), 2 яйца, щепотка соли. **Способ приготовления:** Безглютеновые ньокки и безглютеновая заправка готовятся и подаются так же, как и традиционные варианты соответствующих блюд.

uk Безглютенові ньокі / безглютенова пастина

Інгредієнти: 110 г безглютенового борошна (суміш), 2 яйця, щіпка солі. **Спосіб:** Готуйте і подавайте так само, як традиційні макаронні ньокі / традиційну пастину для супу.

en Gluten free halusky (traditional Slovak gnocchi)

Ingredients: 100 g gluten free flour (blend), 2–3 medium potatoes – finely ground and thoroughly pressed (weight after draining 150 g), 1 egg, pinch of salt.

Recipe: Prepare and serve in the same way as standard halusky.

cs Bezlepkové halušky

Ingredience: 100 g bezlepkové mouky (směs), 2–3 středně velké brambory nastrohané najemno a důkladně vymačkané (váha brambor po vymačkání 150 g), 1 vejce, špetka soli. **Postup:** Připravujte a podávejte stejně jako tradiční halušky.

it Halusky (gnocchi tradizionali slovacchi) senza glutine

Ingredienti: 100 g di miscela di farina senza glutine, 2–3 patate medie – grattugiate finemente e pressate (peso sgocciolato 150 g), 1 uovo, 1 pizzico di sale.

Procedimento: Preparare e servire come gli halusky tradizionali.

es Halusky sin gluten (ñoqui tradicional eslovaco)

Ingredientes: 100 g de harina sin gluten (mezcla), 2–3 patatas medianas – finamente trituradas y bien prensadas (peso después de escurrir 150 g), 1 huevo, una pizca de sal. **Receta:** Preparar y servir del mismo modo que los halusky tradicionales.

pt Halusky sem glúten (tradicional gnocchi eslovaco)

Ingredientes: 100 g farinha sem glúten (mistura), 2–3 batatas médias – raladas finas e muito bem passadas (peso após escorridas 150 g), 1 ovo, uma pitada de sal.

Receita: Preparar e servir da mesma maneira como o tradicional halusky.

de Glutenfreie slowakische Nockerln

Zutaten: 100 g glutenfreie Backmischung, 2–3 mittelgroße Kartoffeln fein reiben und gründlich ausdrücken (Gewicht nach dem Ausdrücken 150 g), 1 Ei, Prise Salz. **Vorgehensweise:** Wie traditionelle Haluschky zubereiten und servieren.

fr Halusky slovaques sans gluten

Ingrédients : 100 g de farine sans gluten (mélange), 2–3 pommes de terre crues de taille moyenne, finement râpées et bien essorées (le poids des pommes de terre après l'élimination de l'eau est de 150 g), 1 œuf, 1 pincée de sel. **Préparation :** Préparer et servir comme les halusky slovaques traditionnels.

pl Haluszki bezglutenowe

Składniki: 100 g mąki bezglutenowej (mieszkanka), 2–3 średniej wielkości, drobno starte i dokładnie odsączone ziemniaki (waga ziemniaków po odsączeniu 150 g), 1 jajko, szczypta soli. **Przygotowanie:** Należy przygotowywać i podawać w taki sam sposób, jak klasyczne haluszki.

sk Bezlepkové halušky

Ingrediencie: 100 g bezlepkovej múky (zmes), 2–3 stredne veľké zemiaky nastrúhané najemno a dôkladne vytlačené (váha zemiakov po vytlačení 150 g), 1 vajce, štipka soli. **Postup:** Pripravujte a podávajte rovnako ako tradičné halušky.

hu Gluténmentes galuska

Hozzávalók: 100 g gluténmentes liszt (keverék), 2–3 közepes, finomra reszelt, alaposan kinyomkodott burgonya (a tiszta burgonya súlya 150 g), 1 tojás, csipet só. **Elkészítés:** Készítse el és tálalja úgy, mint a hagyományos galuskát.

ru Безглютеновые галушки (традиционные словацкие вариант клецки)

Ингредиенты: 100 г безглютеновой муки (смесь), 2–3 средние картофелины, мелко натертые и тщательно отжатые (масса после отжима: 150 г), 1 яйцо, щепотка соли. **Способ приготовления:** Безглютеновые галушки готовятся и подаются так же, как и традиционные.

uk Безглютенові галушки

Інгредієнти: 100 г безглютенового борошна (суміш), 2–3 картоплі середнього розміру, дрібно натертих і ретельно віджатих (вага картоплі після віджиму 150 г), 1 яйце, щіпка солі. **Спосіб:** Готуйте і подавайте так само, як традиційні галушки.