

Mac&Cheese bez lepku a kaseinu

SUROVINY:

- 2 hrnky bezlepkových těstovin (použijte těstoviny z rýže, quinoj nebo cizrny)
- 1/2 hrnku kešu ořechů (namočených přes noc)
- 1/2 hrnku kokosového mléka (neslazeného)
- 1 lžíce lahůdkového droždí (pro sýrovou chuť)
- 1/2 čajové lžičky kurkumy (pro barvu)
- Sůl a pepř podle chuti

POSTUP:

1. Uvařte bezlepkové těstoviny podle pokynů na obalu.
2. Mezitím rozmixujte namočené kešu ořechy s kokosovým mlékem, lahůdkovým droždím, kurkumou, solí a pepřem do hladké konzistence.
3. Sced'te těstoviny a promíchejte je s kešu omáčkou, aby byly rovnoměrně obalené.
4. Podávejte teplé, případně posypané dalším lahůdkovým droždím podle chuti.