

## **„Sajtos” tojásos Galuska**

(glutén-, tej-, cukor-, szójamentes)

Hozzávalók:

- 50 dkg Mester Galuskapor
- 3 db tojás
- 2,5 dl víz
- + 4-5 db tojás
- + 15 dkg reszelt növényi sajt
- + só

Elkészítés:

A galuskaport, tojást és vizet kikeverjük, majd forró vízben szaggatjuk.

Megfőzzük. Majd hozzákeverjük a plusz tojásokat és a növényi sajtot.

Jénai tálba tesszük, majd 180 fokos sütőben kb 30 perc alatt megsütjük.