

KONJAKOVÉ NUDLE

5 VĚCÍ, KTERÉ JSTE O NICH NEVĚDĚLI



VYRÁBÍ SE Z KONJAKOVÉ MOUKY A JSOU PLNÉ VLÁKNINY

Konjak je rostlina z východní Asie, jejíž hlíza je jedlá (podobně jako u brambor).

OBLÍBENÉ V JAPONSKU A ČÍNĚ KONZUMUJÍ SE ZDE UŽ PO STALETÍ

Konjakové vlasové nudle v silném vývaru jsou tamější oblíbenou fastfoodovou variantou, která se prodává na ulici.



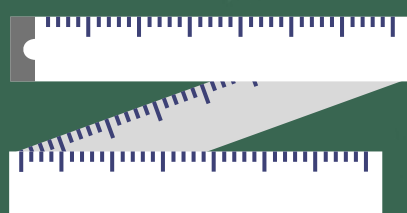
VHODNÉ PRO VEGANY I CELIAKY JSOU ZCELA BEZ LEPKU

Konjakové těstoviny jsou bez lepku, díky čemuž jsou vhodné pro celiaky. Oceňují je také vegetariáni a vegani.

NEUTRÁLNÍ CHUŤ

PŘIPRAVTE JE NA SLANO I NA SLADKO

V receptech je můžete používat místo klasických nudlí. Připravte si boloňské konjakové špagety, ale klidně i české nudle s mákem.



OBSAHUJÍ VELMI MÁLO KALORIÍ A PŘITOM VÁS ZASYTÍ

Oproti klasickým těstovinám mají výrazně snížený obsah sacharidů, a tím pádem i méně kalorií.

RECENZE KONJAKOVÝCH NUDLÍ PŘEČTĚTE SI KOMPLETNÍ RECENZI

<https://superzdrave.cz/recenze-slim-pasta-testoviny-vyrobene-z-konjaku/>

