

Pavliny halušky

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

menší hlávka zelí
domácí uzená slanina
šunka
čabajka
cibule
sůl
drcený kmín
pepř
na halušky brambory
hladká mouka
vajíčko
sůl

Postup

Na kostičky nakrájenou slaninu na brutvanu (plech s vyšším okrajem) vyškvaříme, přidáme cibuli, zarestujeme do sklovata a přidáme najemno nakrájené zelí, na nudličky nakrájenou šunku s čabajkou, opepříme, okmínujeme, promícháme, vložíme do rozpálené trouby na 250 stupňů a hodinu za občasného promíchání zapékáme. Dosolíme podle potřeby až nyní, já jsem to posolil před vložením do trouby a směs byla lehce přesolená.

Oloupané brambory nakrájíme na kostičky, v mixeru rozmixujeme, přelijeme do misky, osolíme, přidáme vajíčko, mouku, promícháme, vyzkoušíme v osolené vařící vodě, zda se halušky nerozvaňují (pokud ano, přidáme mouku) a přes "haluškovač" protlačujeme do vroucí vody. Vařečkou podvihujeme od dna a až halušky vyplavou, necháme 3-5 minut provařit, scedíme a propláchneme teplou vodou.

Okamžitě smícháme halušky se zelovou směsí a podáváme.