Halušky se zelím

Kategorie: Ostatní

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kysaného zelí
1 cibule
sůl
mletý kmín
1 lžíce sádla
200 g anglické slaniny
Těsto na halušky:
0,25 l hrnek polohrubé mouky
0,5 hrnku mléka
3 vejce
sůl
0,5 lžičky kypřícího prášku do pečiva

Postup

Nakrájenou cibuli zpěníme na sádle, přidáme nakrájenou anglickou slaninu orestujeme a přidáme překrájené zelí i se šťávou a asi 15 minut zvolna dusíme za občasného promíchávání. Dochutíme kmínem a dle chuti dosolíme. Mezitím připravíme těsto na halušky. Mouku, lžičku prášku do pečiva, sůl, celá vejce a mléko zpracujeme v středně husté těsto. Pokud je příliš husté přidáme mléko. (V případě nouze můžeme použít místo mléka vodu). Těsto protlačíme přes síto na halušky do osolené vroucí vody a necháme asi 8-10 minut provařit. Jemně promícháváme vařečkou. Když halušky vyplavou na povrch, tak je scedíme a lehce promícháme s připraveným zelím. Tyto halušky můžeme také promíchat s houbami podušenými na cibulce ochucené kmínem pepřem a solí.