

Halušky (strapačky) se zelím a uzeným masem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g brambor

asi 500 g kysaného zelí

50 g slaniny

cibule

sůl

asi 400 g uzeného masa

2 vejce

asi 200 g hladké mouky



Postup

Příprava:

Dáme vařit kysané zelí, uvaříme je do měkka.

Brambory oloupeme a nastrouháme na jemno.

Přidáme vejce, sůl a hladkou mouku. Promícháme.

Těsto by mělo být hustší než na bramboráky.

Do hrnce dáme vařit vodu. Vařící vodu osolíme.

Pomocí haluškového síta (otvory asi 1 cm) protlačujeme těsto do vroucí osolené vody.

Halušky vyplavou, promícháme je a necháme je projít varem.

Vyjmeme je pomocí cedníku a dáme do mísy.

Slaninu nakrájíme na kostičky a dáme na pánev, aby pustila tuk.

Přidáme nakrájenou cibuli. Osmážíme do zlatova.

Přidáme na kostičky nakrájené uzené maso. Vše promícháme a osmahneme.

Do halušek přidáme zelí a směs masa s cibulí. Vše promícháme, případně dosolíme.