

Halušky

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 a 0,5 kg studených brambor
1 a 0,25 kg prosáté mouky (stejným dílem hladká
0,75 kg polohrubá a hrubá) špeku
500 g brynzy
1 kg kysaného zelí
2 vejce
mléko
sůl

Postup

Brambory uvaříme ve slupce a necháme je vychladnout. Pak brambory nastrouháme do mísy. Přidáme směs mouky, vejce a lžici soli. Vymícháme těsto. Z těsta se přes haluškové síto vytlačují halušky přímo do vroucí osolené vody.

Když halušky vyplavou, vyndáme je do mísy. Mezitím na tuku opražíme a podusíme zelí s cibulkou. Stejně tak opečeme špek nakrájený na kostičky. Brynzu se rozetřeme s mlékem do husté kaše. Na polovinu talíře s haluškami dáme zelí, na druhou brynzu a povrch zalijeme tukem ze špekových škvarků a ozdobíme kousíčky škvarků.