

Halušky s kysaným zelím

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 střední brambory

pepř

500 g polohrubé mouky

1 vejce

200 ml vody

1 cibule

sůl

250 g libové anglické slaniny

1 sklenice kysaného zelí

100 g špeku

Postup

Syrové brambory najemno nastrouháme a přidáme do nich vejíčko, sůl, pepř, mouku a vše zamícháme. Těsto dáme do haluškovníku a protlačíme do osolené vařící vody. Poté, co potřetí vyplavou na povrch, jsou hotové. Na kostičky nakrájenou slaninu a špek osmahneme na oleji a přidáme dušené zelí. Směs promícháme s haluškami.