

Špenátové halušky



Čas prípravy: 30 minút

Druh jedla: Bezmasité a múčne jedlá; Prívarky, omáčky, prílohy

Zemiakové halušky sú všeobecne obľúbené u detí aj u dospelých. Skúste si pripraviť tieto špenátové a uvidíte, že nie sú o nič horšie :)

Suroviny:

250 g špenátové
pretlaku
100 ml mlieka
1 vajce
150 g hladkej múky
1 PL masla
50 g taveného syra
150 ml smotany na
šľahanie
čierne korenie a soľ

Postup práce:

Pretlak rozmrazíme a vytlačíme z neho prebytočnú šťavu. Pridáme mlieko, múku, vajce, trochu korenia a soľ. Vypracujeme hladké, stredne husté cesto. Halušky nasádzame do vriacej osolenej vody a varíme, kým všetky nevyplávajú na povrch. Halušky prepláchneme vodou a premiešame s maslom. Syr zmiešame so smotanou, prehrejeme a zamiešame do halušiek. Môžeme pridať aj na kočečky nakrájanú šunku, alebo opečenú slaninku.