

## 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.