

Rýchle špenátové halušky

Potrebuje

- - 400g mrazený špenát
- - 200 g hladká múka
- - 2 ks vajcia
- - soľ
- - 2-3 ks Karička črievko
- - maslo
- - 2 pl hladká múka
- - mlieko

Postup

Vo veľkej mise si spolu zmiešame špenát, múku, vajcia, roztláčený cesnak, soľ a vodu podľa potreby, aby vzniklo polotuhé cesto.

Cesto pretlačíme cez sito na halušky do vriacej osolenej vody. Scedíme ich a jemne prepláchneme.

V hrnci si roztopíme maslo, opražíme, pridáme hladkú múku, zamiešame a zalejeme studeným mliekom a stále miešame. Vznikne nám hustejší bešamel, do ktorého pridáme 2 až 3 Karička črievka. Podľa chuti osolíme a môžeme ochutiť muškátovým orieškom. Podľa potreby dolejeme mlieko.

Tento recept nám posielal: Štefan z Divína

náročnosť: nízka

čas: 20 minút

porcie: 4