

Špenátové halušky so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - 250g špenátového pretlaku
- - 100 ml mlieka
- - 1 vajce
- - 150g hladkej múky
- - 1 lyžica masla
- - 1 tavený syr Karička v rolke
- - smotana na šľahanie
- - soľ
- - mleté čierne korenie

Postup

Špenátový pretlak rozmrazíme a vytlačíme z neho prebytočnú šťavu. Pridáme mlieko, múku, vajce a soľ a vypracujeme hladké, stredne husté cesto. Halušky dávame cez sito na halušky do vriacej osolenej vody a varíme, kým nevyplávajú hore. Halušky prepláchneme vodou a premiešame s maslom. Maslo a syr rozpusíme, prilejeme šľahačkovú smotanu. Ochutíme podľa chuti soľou a mletým čiernym korením. Privedieme do varu so smotanou. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Danica z Považskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas:

porcie: