

Veľkonočné špenátové halušky

Potrebuje

- - Na halušky:
- - 300 g špenátového pyré
- - 200 g hladkej múky
- - soľ, čierne korenie
- - Na omáčku:
- - 200 ml smotana na varenie
- - 1 Karička čili črievko
- - 100 g tvrdý syr
- - 100 g údená slanina

Postup

V miske spolu zmiešame špenát, múku, soľ a korenie. Zmes hádžeme cez sitko na halušky do vriacej osolenej vody. Varíme cca 5 minút, kým nevyplávajú na povrch. Pomocou sitka ich vyberáme do čistej misky. Dozlata osmažíme nadrobno nakrájanú slaninu. Smotanu v hrnci privedieme do varu, za stáleho miešania pridáme strúhaný syr a Karička čili črievko.

Halušky servírujeme preliate syrovou omáčkou so slaninou.

▪

Tento recept nám posielal:

náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 4