

Polievka so syrovými haluškami

Potrebuje

- - Hovädzie kosti
- - 1 cibuľa
- - mrkva, zeler
- - petržlen, kaleráb
- - soľ
- - korenie
- - 2 strúčiky cesnaku
- - 20g hladkej múky
- - Halušky:
- - mlieko
- - petržlenová vňať
- - 20g masla
- - 1 vajce
- - 20g taveného syra
Karička
- - 20g tvrdého syra
Eidam

Postup

Z kostí a so zeleniny uvaríme vývar. Na sucho upraženú múku zriedime vývarom, osolíme a povaríme. Precedíme a pridáme syrové halušky, ktoré vykrajujeme lyžičkou. Hotovú polievku zalejeme maslom. Halušky: maslo vymiešame s vajcom, pridáme tavený syr aj postrúhaný tvrdý syr, 3 lyžice strúhanky a podľa potreby mlieko a petržlenovú vňať.

Tento recept nám posielala: Milena z Gelnice

náročnosť: nízka

čas: 35

porcie: 4