

# Hrašková polievka so syrovými haluškami

## Potrebuje

- - 1 mrazený hrášok 500g
- - vegeta
- - kuracia polievková zmes
- - polohrubá múka
- - 1 ks Karička črievko
- - 1 vajíčko
- - voda podľa hustoty cesta
- - cibuľa

## Postup

Do vody dáme variť umytú kuraciu zmes, spolu s cibuľou a hráškom. Keď je hrášok mäkký pridáme vegetu a kuraciu zmes vytiahneme. V kastróliku si vymiešame múku s vajíčkom pridáme Karička črievko a prilievame vodu, aby nám vzniklo hustejšie cesto. Cez haluškár nahádzeme halušky. Necháme ešte 5 minút povariť a polievka je hotová.

---

Tento recept nám posielala: MONIKA z Martina

náročnosť: Nízka

čas: 50 minút

porcie: 8