

Vývar so syrovými haluškami

Potrebuje

- - mäso na polievku
- - koreňová zelenina
- - soľ
- - korenie
- - krupica
- - syr v čreve (Karička)
- - vajce

Postup

Pripravíme si koreňovú zeleninu (mrkva, petržlen, zelér, kaleráb, cibuľa, cesnak) očistíme a nakrájame na menšie kúsky, mäso umyjeme, my sme použili teľacinu, zalejeme vodou a pomaly privedieme do varu. Pridáme soľ a korenie, podľa chuti. Varíme kým nie je mäso mäkké. Pripravíme si cesto na halušky. Vajce, krupicu, 30 g syra zmiešame a vyvaríme si halušky. Polievku varíme s láskou a môžeme jej kúsok do polievky aj pridať Dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Peťo zo Žiaru nad Hronom
náročnosť: nízka
čas: 120 minút
porcie: 5