

# Špenátové halušky so syrovou omáčkou

## Potrebuje

- - Špenát mrazený 400 g
- - Múka hrubá 350 g
- - Múka hladká 350 g
- - Vajcia 2 ks
- - Voda 150 ml
- - Soľ 1 ČL
- - Maxi Karička 2 ks
- - Syr Niva 100 g
- - Smotana na šľahanie 500 ml

## Postup

Z uvedených ingrediencií si pripravíme hustejšie cesto na halušky. Do hrnca dáme klasicky vodu, olej a soľ. Po zovretí pridáme doň cez haluškovač cesto na halušky. Keď nám vyplávajú na hladinu, vyberieme ich a opláchneme. Pustíme sa do omáčky. Do hrnca dáme uvedené ingrediencie na omáčku a varíme ju až do roztopenia syrov. Hotovou omáčkou prelejeme halušky a podávame. Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielala: Barbora z Malaciek

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4