

# Špenátové halušky so smotanou a Karičkou

## Potrebuje

- - mrazený špenát
- - 3 strúčiky cesnak
- - 250 g múka
- - 2 ks zemiaky
- - 1 ks vajce
- - 1 dl voda
- - 1,5 ČL soľ
- - 1 ks tavený syr v črievku Karička
- - smotana na varenie

## Postup

1. Zemiaky, cesnak a vodu rozmixujeme v mixéri. Pridáme soľ a špenát (použila som ochutený) a ešte premixujeme. Masu vylejeme do misy, pridáme múku, premiešame a nakoniec pridáme vajce.
2. Halušky štikáme do vriacej vody a necháme variť (cca 7 minút).
3. Keď máme halušky hotové, urobíme si syrovú omáčku. Na panvici si na troške oleja podusíme na kocky nakrájané šampiňóny, pridáme tavený syr Karičku a pridáme podľa chuti smotanu na varenie. Necháme rozpustiť syr (podľa chuti pridáme soľ, korenie, prípadne cesnak) a keď je omáčka hotová, podávame s haluškami.

---

Tento recept nám posielala: Tatiana z obce Kráľ  
náročnosť: nízka  
čas: 40  
porcie: 4