

Bylinkové halušky

Potrebuje

- - Hladká múka 300g
- - Vajce 1ks
- - Voda (podľa potreby)
- - Čerstvé bylinky (tymián, bazalka)
- - Karička črievko 2ks
- - Šľahačková smotana
- - Jarná cibuľka
- - Oškvarky
- - Mascarpone 2 PL
- - Pažitka čerstvá

Postup

Z múky, vody, vajčka, soli a čerstvých bylín pripravíme cesto na halušky, ktoré sádzame do horúcej vody. Smotanu dáme variť spolu s Karičkou, mascarpone – spravíme omáčku. Na panvici si pripravíme oškvarky. Na teplé halušky dáme hotovú omáčku a oškvatky a dozdobíme čerstvou pažitkou.

Tento recept nám posielala: Daniela zo Spišských Vlachov

náročnosť: stredná

čas: 45

porcie: 2