



Špenátové halušky

Potrebujeme:

2 vajcia
400g špenátu
250g polohrubej múky
250g hrubej múky
voda
1 -2 čaj. l. soli
olej
mleté korenie
drvenú rasca

syr
2x kyslá smotana
slanina



sladká varianta: do cesta nepridáme špenát. Pridáme nakoniec ovocie podľa vlastného výberu, kryštálový cukor/med, džem

Postup:

Dokopy zmiešame múku, 2 čajové lyžičky soli, vajíčka a rozmrazený špenát. Prichystáme si hrniec s vodou, do ktorej pridáme lyžičky soli a necháme variť, kým voda nezovrie. Do takto pripravenej zmesi pridáme drvenú rascu a postupne pridávame vodu. Snažíme sa, aby cesto bolo hustejšie aby sa ťahalo. Následne si zoberieme haluškovač a postupne cez neho robíme do vody halušky. Počkáme kým vyplávajú navrch a so sýtkom ich vyberieme do misky. Pridáme maslo alebo olej, smotanu, nastrúhame si syr a na panvici opražíme slaninku.