

Zapékané halušky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- halušky v prášku 1 balení
- olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- slanina anglická 150 g
- smetana 12% 250 ml
- sůl 1 špetka
- niva 100 g
- sýr eidam 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Připravíme směs na halušky podle návodu na obalu.

Halušky tvoříme pasírováním těsta přes síto s velkými oky přímo do vroucí osolené vody. Halušky jsou uvařené, až začnou plavat na hladině.

Na pánvičce na oleji orestujeme nadrobno pokrájenou cibuli a slaninu. Osmaženou směs nasypeme k haluškám, přidáme nastrohané sýry a dobře promícháme. Dáme do zapékací misky a ještě zalijeme smetanou. Pečeme v troubě při 180 °C.