

Halušky „po našem“

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- houby 500 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- halušky v prášku 1 ks
- olej 1 lžíce
- kysané zelí červené 1 ks
- maso uzené 300 g
- cibule 1 ks
- cukr pískový 1 špetka
- jalovec 6 kulička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Houby rozsekáme na kousky, osolíme, podusíme. Necháme vychladnout. Halušky připravíme podle návodu, vmícháme houby a vypracujeme těsto. Dáme vařit vodu s pár kapkami oleje. Z těsta na prkénku nožem odkrajujeme kousky do vroucí vody. Až vyplavou, jsou hotové.

Kysané zelí podusíme na oleji s pokrájenou cibulí a uzeným masem, přidáme pár kuliček jalovce, cukr, pepř, dle chuti sůl.

Halušky promícháme se zelím a uzeným masem, zahřejeme a teplé podáváme.