

Halušky se zelím a uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kysaného zelí 500 g
- uzeného (nebo klobásy) 500 g
- zakysané smetany 500 g
- nastrouhaných syrových brambor 800 g
- polohrubá mouka 1 kg
- sůl 1 hrst
- cibule 2 ks
- olej 1 sklenice

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Zelí propláchneme, podlijeme trochu vodou a udusíme doměkka. Pak zcedíme. Uzené nakrájíme na kostičky. Pokrájenou cibuli osmažíme do zesklovatění, přidáme k ní uzené a společně smažíme do zezlátnutí cibule. Halušky uvaříme podle receptu halušky z brambor. Zcezené zelí promícháme s uzeným, smetanou a nakonec vmícháme zcezené halušky.