

Halušky z brambor

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- syrových oloupaných brambor 800 g
- sůl 1 hrst
- polohrubá mouka 1 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory najemno nastrouháme, osolíme a postupně přidáváme a vmícháváme mouku tak, aby vzniklo ne moc řídké těsto (když ho dáme na síto na halušky, nesmí samo protékat). Ve velkém hrnci přivedeme k varu osolenou vodu. Těsto dáváme po částech do sítka na halušky a vařečkou nebo lžící protlačujeme přímo do vařící vody. Od chvíle kdy voda začne znovu vařit, vaříme asi čtyři minuty. Uvařené halušky vyndáváme z vody děrovanou naběračkou nebo sítkem a necháme chvíli okapat. Takto připravené halušky můžeme podávat jako přílohu případně dále upravovat, např. jako halušky s brynzou, se zelím, nebo jinak.