

Halušky z kyšky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kyška 400 ml
- hrubá mouka 500 g
- kysané zelí 500 g
- cibule 1 ks
- trocha soli 1 ks
- uzené maso 300 g
- sádlo na smažení 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Kyšku nalijeme do mísy, přidáme hrubou mouku, trochu soli a vše dobře promícháme. Těsto protlačujeme přes cedník na noky a zavařujeme do osolené vařící vody. Občas promícháme, aby se nelepily ke dnu. Vaříme asi 7 minut. Po uvaření halušky scedíme a necháme důkladně okapat. Na sádle zpěníme cibulku, přidáme nakrájené kysané zelí a necháme chvíli podusit. Ke konci přidáme na kostky nakrájené uzené maso. Vše smícháme s haluškami. Při podávání můžeme polít škvařenou slaninou a cibulkou.