

Halušky se zelím a vařeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Halušky Bramborové 1 ks
- Kysané zelí 1 kg
- Uzený bok 0.75 kg
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Halušky připravíme z brambor, hladké mouky, vejce, soli. Těsto nesmí být husté, aby šlo dobře protlačit děrovaným sítem na halušky vaříme asi 3-5 min. Halušek by mělo být asi 1-1,5 kg. Zelí propláchneme studenou vodou, vložíme do hrnce, zalijeme trochou vody a společně s bůčkem, rozděleným na menší kousky vaříme do změknutí. Cibuli nakrájíme na drobno, na sádle osmažíme do růžova, přidáme uvařený a na kostičky nakrájený bok, mirně orestujeme a smícháme s haluškami a zelím.

Lze dochutit trochou vegety nebo přisolit, vše podle chuti. Jsou i tací, kteří toto vše krátce zapečou v horké troubě.