

Halušky se zelím II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Kysané zelí 500 g
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Mletý kmín 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Anglická slanina 200 g
- **Těsto na halušky**
- Polohrubá mouka 1 hrnek
- Mléko 0.5 hrnek
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 ks
- Prášek do pečiva 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrájenou cibuli zpěníme na sádle, přidáme nakrájenou anglickou slaninu orestujeme a přidáme překrájené zelí i se šťávou a asi 15 minut zvolna dusíme za občasného promíchávání. Dochutíme kmínem a dle chuti dosolíme.

Mezitím připravíme těsto na halušky. Mouku, lžičku prášku do pečiva, sůl, celá vejce a mléko zpracujeme v středně husté těsto. Pokud je příliš husté přidáme mléko. (V případě nouze můžeme

použít místo mléka vodu). Těsto protlačíme přes síto na halušky do osolené vroucí vody a necháme asi 8-10 minut provařit. Jemně promícháváme vařečkou.

Když halušky vyplavou na povrch, tak je scedíme a lehce promícháme s připraveným zelím. Tyto halušky můžeme také promíchat s houbami podušenými na cibulce ochucené kmínem pepřem a solí.