

Cikánské halušky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Měkký tvaroh 250 g
- Hladká mouka 250 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kopr 1 svazek
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Uzená slanina 150 g
- Zakysaná smetana 2.5 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tvaroh smícháme s moukou, vejcem, solí, polovinou sekaného kopru a vypracujeme těsto, které necháme 10 min. odstát. Potom přivedeme k varu vodu se solí a olejem a do vroucí hážeme halušky. Uvařené halušky necháme odkapat, polejeme vyškvařenou slaninou, polejeme smetanou a posypeme zbytkem sekaného kopru.