

Halušky s nivou a rukolou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Halušky v prášku 1 balení
- Sýr s modrou plísní 120 g
- Rukola 100 g
- Anglická slanina na plátky 60 g
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Halušky připravíme podle návodu na obalu a scedíme je. Rukolu propláchneme, necháme odkapat a překrájíme ji nahrubo. Slaninu nakrájíme na proužky a pozvolna opražíme v pánvi dokřupava. Tuk slijeme do většího kastrolu, zahřejeme ho, přidáme olej a přimícháme rukolu. Pak přidáme připravené halušky a krátce promícháme, aby se obalily tukem a prohřály. Halušky rozdělíme do talířů, každou porci posypeme kostičkami sýru a proužky slaniny a ihned podáváme.