Tvarohové halušky

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- tvarohu 500 g
- hladké mouky 200 g
- másla 1 lžíce
- vajíčka 2 ks
- sůl 1 špetka
- podle chuti osmaženou strouhanku 1 miska
- cukr na posypání halušek 1 velká odměrka
- trocha másla na přelití 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tvaroh prolisujeme do jemna, smícháme s moukou, rozpuštěným tukem, vajíčkem a špetkou soli. Z dobře vypracovaného těsta lžící namáčenou ve vodě vykrajujeme malé nočky a vhazujeme je do vařící vody. Po pár minutách - až nám halušky vyplavou je vylovíme. Podáváme na talíři kde je ještě posypeme osmaženou strouhankou s cukrem a maličko přelijeme rozpuštěným máslem.