



Špenátové halušky s bryndzou

Recepty



Hlavné chody



Velká noc



30 min



4



2.9

1148



Budete potřebovat'

| | |
|----------------|------------|
| Špenátové pyré | 400 g |
| Polohrubá múka | 350 g |
| Vajíčka | 2 |
| Kyslá smotana | 150 g |
| Bryndza | 250 g |
| Slanina | |
| Cesnak Vitana | 1 a pol ČL |

Príprava receptu

Špenátové pyré rozmrazíme a precedíme, aby sme sa zbavili prebytočnej vody.

Pridáme múku, vajička a mletý cesnak Vitana.

Zmiešame a cez haluškový hádzač postupne v menších dávkach hádžeme do osolenej vriacej vody halušky. Keď vyplávajú na povrch, varíme ešte cca minútu a vylovíme.

Slaninku si nakrájame a opražíme na panvici.

Halušky podávame s kyslou smotanou, bryndzou a slaninkou.



Cesnak sušený mletý