Špenátové halušky s bryndzou

Recepty

Hlavné chody

Veľká noc

30 min

4



2.9

1151

Budete potrebovať

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

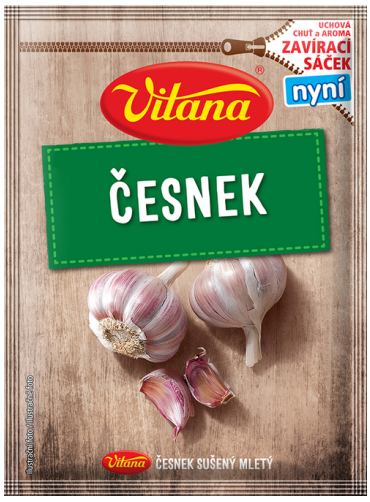
Špenátové pyré rozmrazíme a precedíme, aby sme sa zbavili prebytočnej vody.

Pridáme múku, vajíčka 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