

Bylinkové halušky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1min
Celkový čas: 16min , Porce: 6

1535 kalorií , **3 g** cukrů , **3 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Marsylie

Odkaz: <https://srecepty.cz/bylinkove-halusky>

Příprava

Oloupané a očištěné syrové brambory rozmixujeme na kašičku. Postupně zapracováváme hladkou mouku, dochutíme sušenou petrželkou, pažitkou, sušenými kousky červené papriky, solí a pepřem. Vypracujeme husté těsto. Necháme 5 minut odležet.

Pozor: pokud dáme více mouky mohou být halušky tvrdé, pokud dáme málo mouky halušky se rozvaří. Testujeme na sítu na halušky. Záleží na škrobu v bramborách.

Osolenou vodu v hrnci přivedeme k varu. Pomocí síta na halušky vytváříme halušky. Po vyplavání vaříme 1 minutu. Hotové halušky vytahujeme pomocí cedníku a vkládáme nejlépe do wok pánve s rozpuštěným sádlem. Po každé várce promícháme. Halušky jsou lesklé, sypké a drží krásně tvar.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 12 lžic hladké mouky
- 2 lžičky soli
- 1 lžíce sušené petrželové natě
- 1 lžíce sušené pažitky
- 1 lžíce sušených kousků papriky (kapie)
- špetka pepře
- 1-2 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Rodina

Tip k receptu

Podáváme s masem, zelím nebo se sýrem a kečupem.

