

# Špenátové halušky

## Potrebuje

- - Ingrediencie cesto:
- - 1 balenie mrazeného špenátu (400 g)
- - 2 vajcia
- - 300 g polohrubej múky
- - 1 ČL soli
- - Omáčka:
- - 250 ml smotany na varenie
- - 1 ks Karička črievko
- - 60 g syra Niva
- - štipka soli
- - štipka vegety

## Postup

Rozmrazený špenát zmiešame s múkou, soľou a vajčkami a vytvoríme hustejšie cesto. Pomocou haluškového sita z neho vytvoríme halušky, ktoré hádžeme do vriacej osolenej vody a varíme cca 5-7 minút. Precedíme cez sitko a necháme odkvapkať. V menšom hrnci zohrejeme smotanu s Karička črievkom a nivou, ochutíme soľou, vegetou a dôkladne rozmiešame, aby nám v omáčke neostali hrudky. Uvarené halušky rozdelíme na tanieru, polejeme teplou syrovou omáčkou, ozdobíme zeleninou a podávame. Dobrú chuť.

---

Tento recept nám posielala: Slávka z Kežmarku  
náročnosť: stredná  
čas: 30 minút  
porcie: 4