

Špenátové halušky s brynzou a syrom

Potrebuje

- - 1 mrazený špenát
- - 2 vajíčka
- - hladká múka
- - 1 bryndza
- - 1 Karička črievko
- - trocha kyslej smotany
- - soľ

Postup

Špenát necháme rozmraziť. Pridáme k nemu 2 vajíčka, soľ a múku. Vypracujeme tuhšie cesto. Cesto púšťame cez haluškovač do vriacej vody a varíme asi 5-7 minút. Potom scedíme.

Medzitým si zmiešame bryndzu s trochou teplej vody, aby sa rozpustila. Pridáme Karička črievko a kyslú smotanu a zmiešame s haluškami. Ihneď servírujeme. Najlepšie sú čerstvé.

Tento recept nám posielal: Rastislav z Prešova

náročnosť: stredná

čas: 35 minút

porcie: 6