

Špenátové halušky

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Špenát rozmrazíme, případně použijeme čerstvý, ten je třeba rozmixovat. Špenát nahradí brambory, jako je to u obyčejných halušek. Špenát smícháme s moukou, lžičkou solí a vejcem. Když je zapotřebí těsto zředit přidáme vodu a vytvoříme haluškové těsto. Přes haluškovač házíme do osolené a vařící vody halušky. Uvařené jsou ve chvíli, kdy vyplavou na hladinu. Po vyjmutí je zakryjeme, aby neochladly.

Omáčka: Cibuli restujeme na oleji spolu s česnekem. Přidáme sladkou a kyselou smetanu a nastrouhanou nivu. Spolu smícháme a přivedeme do varu, nakonec dochutíme solí a popřípadě černým kořením. Uvařené halušky podáváme s připravenou omáčkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 150 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 100 g
- **Jihočeská Niva 50 % 110 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Směs na pečivo 1000 g** - 300 g
- **30% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 200 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

