



# Halušky



S naší sypkou směsí zvládnete uvařit oblíbené halušky raz dva. Hlavními ingrediencemi směsi jsou mouka a sušené brambory, pro přípravu tak postačí pouze přidat vodu. Halušky jsou skvělé nejen s brynzou či s uzeným a se zelím, ale hodí se i jako příloha například ke guláši.

Složení suché směsi: pšeničná mouka, sušené brambory 16,2 %, jedlá sůl.

Návod k přípravě:

1. Obsah sáčku smícháme s 0,25 l studené vody, dobře propracujeme a necháme 5 minut odpočinout.
2. Těsto protlačíme sítím na halušky do neosolené vroucí vody a vaříme cca 1 minutu (než halušky vyplavou na povrch).
3. Uvařené halušky cedníkem vyndáme, propláchneme studenou vodou a promastíme olejem. Můžeme promíchat s osmaženou slaninou a podle chuti posypeme brynzou nebo tvarohem. Výborně chutnají i jako strapačky se zelím.