

Halušky

asi 750 g oškrábaných syrových brambor
cca 250 g hladké mouky
2 polévkové lžíce bramborového škrobu
lžička soli
osolená voda na vaření

k podávání: na oleji orestovaná cibulka, kysané zelí, bryndza, niva, slanina, opečené uzené tofu nebo tempeh...

Vodu ve větším hrnci nebo kastrolu přivedeme k varu. Brambory jemně nastrouháme, slijeme z nich přebytečnou vodu, přidáme sůl a škrob a zahustíme moukou tak, aby v těstě držela nastojato zapíchnutá měchačka a nepadala. Do vroucí vody protlačujeme těsto přes haluškovací síto nebo "odkrajujeme" nožem kousky z tenké vrstvy těsta na talířku či nabíráme lžičkou a tvoříme rychle malé nočky. Vaříme postupně po menších dávkách těsta. Dáváme pozor, protože voda z halušek ráda rychle vzkypí. Pozor, první várka je poněkud zkušební a většinou nevyjde. Pokud se i podruhé halušky rozpadají, přidáme do těsta trochu škrobu a mouky. Když halušky plavou na hladině, sbíráme je děrovanou naběračkou a vkládáme do nádoby s orestovanou cibulkou a olejem, aby se neslepovaly.

My je nejradši se zelím (to kysané stačí jen lehce prohřát) a s kousky opečené slaninky nebo [tofuslaninky](/h-recepty-zobraz.php?soubor=Tofu+vype%C4%8Den%C3%A1+slaninka).

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---