

Zemiakové halušky s hubami

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Podľa základného návodu na prípravu zemiakových halušiek uvaríme halušky z 200 g zmesi na zemiakové cesto. Zmes zalejeme vodou a zamiešame. Necháme asi 5 - 10 minút odležať a dôkladne prehnetieme. Tvarujeme halušky a varíme v mierne osolenej vode podľa veľkosti 4 - 6 minút.

Jemne pokrájanú cibuľku orestujeme na masle, pridáme na plátky pokrájaný cesnak a tiež chvíľu restujeme.

Huby nakrájame na plátky, pridáme k cibuľke, osolíme, pridáme drvenú rascu a restujeme do zmäknutia.

Uvarené halušky spolu s hubami ešte chvíľu restujeme. Dochutíme čiernym korením, dosolíme a pridáme posekanú petržlenovú vňať. Na tanieri posypeme strúhaným parmezánom.

Ingrediencie

- **Zmes na Zemiakové cesto 400 g** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Parmezán** - 40 g
- **Pitná voda nesýtená** - 300 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Maslo** - 15 g
- **Petržlenová vňať** - 2 g
- **Rasca** - 2 g
- **Huby čerstvé** - 80 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

