

Zemiakové halušky so špenátom a anglickou slaninou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Cesto pripravíme podľa návodu. Pomocou lyžičiek vytvarujeme z pripraveného cesta halušky, ktoré vložíme do osolenej vriacej vody a varíme 5 minút. Halušky scedíme a prepláchneme studenou vodou. Na panvici s rozohriatym olejom orestujeme na kocky nakrájanú cibuľu s anglickou slaninou, pridáme rozmrazený listový špenát a krátko povaríme. Premiešame, prilejeme smotanu a znovu povaríme na miernom ohni cca 5 minút. Pridáme cesnak a osolíme podľa chuti. Nakoniec vmiešame pripravené halušky, zmes krátko prehrejeme a môžeme podávať.

Ingrediencie

- **Zmes na Zemiakové cesto 400 g** - 400 g
- **Váhalova slanina** - 100 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Pitná voda nesýtená** - 2500 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Špenát zmrazený** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

