

Zemiakovo-tvarohové halušky s jahodovým rozvarom

Počet porcií: 3

Čas prípravy: 35 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zmes na zemiakové cesto premiešame s ostatnými ingredienciami v mise napríklad lyžicou. Necháme asi 7 – 10 minút odležať. Potom buď priamo v mise alebo na doske cesto dôkladne ručne prehnetieme. Získame homogénnu tvárnu hmotu. Z nej tvarujeme halušky a krátko varíme 4 – 5 minút v mierne osolenej vode. Jahody pokrájame na kúsky, pridáme javorový sirup podľa svojej chuti a krátko prevaríme na panvici. Môžeme pridať aj štipku škorice. Podávame s horúcimi haluškami.

Ingrediencie

- **Zmes na Zemiakové cesto 400 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 100 g
- **BABIČKA Tvaroh tučný 250 g** - 100 g
- **Jahody** - 200 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

