

RYCHLÁ HALUŤ KY BEZ VAJEC

Čtvrtek, 24. července 2014

Zdroj: <http://www.daniela.pise.cz/Milujete-haluť-ky?> Pokud ano, je tu pro vás další recept z kategorie "fotom". Je to jednoduché, tradiční jídlo, které snad nikdo nemůže pokazit. Nejvíce se dělají z brambor, ale tyhle jsou opravdu nesmírně rychlé - jsou to víceméně takové noky, nočky... Na vás už je jen je nějak ochutit - a těch variant je mání opravdu hodně! No, však čtěte....

Co potřebujete:

- 500 g polohrubé mouky
- 1,5 lžičky soli
- 400 - 450 ml vody
- pár lžic oleje

Jak na to:

Mouku smícháme se solí a přidáme vodu. Promícháme, aby zmizely hrudky a necháme pár minut stát. Pokud nemáte haluškovou tak jako já, vezměte malý dřevěný talířek, který má hladké a plynulé dno od stěny. Na ten dejte lžičku oleje a asi tři lžice těsta (můžete použít i obyčejné hladké prkénko, lehce potřené olejem).

Našlepkem nebo malou lžičkou odkrajujte kousky (neboli budoucí halušky) do vařící osolené vody. Od té doby vyplavou, je to asi minutku a dvě povážte a pak důrovanou lžičkou vyjměte a nechte odkapat. Vkládejte do mísy trošičkou oleje. Pokračujte dále dávkou do spotřebování veškerého těsta, hotové halušky vždy v míse promíchejte a podle potřeby přidejte kapku oleje.

Podáváme například:

- s dušeným zelím
- smaženou cibulkou

- s uzeným špekem (vše uvedené máme samozřejmě smíchat dohromady)

- - s brynzou, pekem a troškou kysané smetany
- - s dušeným penátem
- - se smetanou a modrým sýrem
- - se smetanovo-hřibkovou omáčkou
- - s kuřecím masem a zeleninou

Anebo nasladko:

- - s mákem, máslem a cukrem
- - s tvarohem
- - s ořechy, cukrem a máslem,....

Věřím, že si každý najde to své ;-)

Šikovnost při vaření, a dobrou chuť poté vám přeje DANIELA SVOBODOVÁ