

# Halušky - sýrové

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 500 g
- Vejce 4 ks
- Sůl 1 lžička
- Ementál 200 g
- Cibule 2 ks
- Máslo 2 lžíce
- Pepř mletý 1 špetka
- Pažitka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

## Postup:

Z mouky, vajec, 1/8l vody a 1 lžičky soli vypracujeme tužší těsto. V případě potřeby přidáme vodu. Těsto se musí odlepovat od stěny mísy a dělat bubliny. Uvedeme do varu větší množství osolené vody. Těsto vyklopíme na prkénko, nožem tvoříme halušky a sesuneme je přímo do vroucí vody. Jakmile halušky přibližně za 3 minuty vyplavou na hladinu, vyjmeme je a prolijeme studenou vodou. Cibule oloupeme, nakrájíme na kolečka a na másle osmažíme dozlatova. Okapané halušky a sýr smícháme a krátce opečeme. Posypeme cibulkou a okořeníme. Pokrm posypeme sekanou pažitkou.