

# Tvarohové halušky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- tvarohu 500 g
- hladké mouky 200 g
- másla 1 lžíce
- vajíčka 2 ks
- sůl 1 špetka
- podle chuti osmaženou strouhanku 1 miska
- cukr na posypání halušek 1 velká odměrka
- trocha másla na přelití 1 hrnek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Tvaroh prolisujeme do jemna, smícháme s moukou, rozpuštěným tukem, vajíčkem a špetkou soli. Z dobře vypracovaného těsta lžící namáčenou ve vodě vykrajujeme malé nočky a vhadujeme je do vařící vody. Po pár minutách - až nám halušky vyplavou je vylovíme. Podáváme na talíři kde je ještě posypeme osmaženou strouhankou s cukrem a maličko přelijeme rozpuštěným máslem.