



KRUPICOVÉ HALUŠKY GRIESSNOCKERL

Priprava/Vorbereitung: 5 minút

Priprema/Zubereitung: 15-20 minút

Budeš potrebovať/Du wirst es brauchen:

1 ks vajce, BIO (velkosť M),

2-3 plátky zmäknuté čerstvé (20-30g) maslo,

50 g krupica detská, voda.

Priprema/Zubereitung:

1. Do misky rozklepnem vajce, ktoré dobre rozšľahám vidličkou. Nesolím, aby halušky neboli tvrdé. Pridám plátky zmäknutého masla.

2. Rozšľahané vajce, rozmiešané so zmäknutým maslom, zasypem jemnou detskou krupicou a postupne pomocou vidličky spracovávam na mäkkšie cesto. ak je cesto veľmi mäkké, pridám ešte krupicu až dosiahnem požadovanú konzistenciu. Ak to s krupicou preženiem, uklzne mi ruka a nasypem jej viac pridám ešte tuk.



3. Cesto nechám aspoň 15-20 minút postáť, aby krupica nabobtnala. Potom malou lyžičkou namočenou v horúcom vývare odkrajujem menšie halušky, ktoré vkladám do vývaru alebo do horúcej bublajúcej vody. Vývar nesmie vriieť, len "bublá". Stiahnem plameň, hrniec s polievkou a vloženými haluškami prikryjem a nechám len tiahnuť pod pokrievkou asi 15-20 minút.

4. Hotové halušky vkladám do horúcej polievky a ihneď podávam. Podľa môjho názoru sú halušky zavarované do vývaru chutnejšie ale do zeleninových polievok ich zavarím buď do horúcej bublajúcej vody alebo priamo do polievky. Krupicové halušky robené s bravčovou masťou sú nadýchanejšie.

5. Cesto na krupicové halušky do polievky zarobené s bravčovou masťou, postup v príprave je identický ako pri použití masla.

Slowakische Übersetzung: Erika Szaboova, Graz