

Máte rádi halušky?



Halušky na sto způsobů

Kvalitní suroviny dodávají haluškám punc dokonalosti, proto při nakupování vybírejte skutečně pečlivě.

Pokud jde o samotné těsto na halušky, **záleží na chuti každého strávnicka, jestli zvolí variantu s vařenými brambory, nevařenými brambory či zcela bez nich. Někdo nedá dopustit na uvařené brambory, díky nimž těsto získá na lehkosti a jemnosti**, jiný preferuje brambory nevařené. Ty dodají haluškám „rošťácký“ střapatý vzhled a bohatší bramborovou chuť.

Existují však také recepty, které brambory z nákupního seznamu zcela vylučují a těsto staví pouze na polohrubé mouce. Moderní doba si pak žádá naprosté novinky, jakými jsou např. špaldové či polentové halušky nebo halušky z celozrnné mouky.

Samotné halušky však nemusí být pouze vydatným hlavním jídlem, ale **skvěle zastoupí běžné přílohy**. Chutnají stejně dobře jako oblíbené noky, **hodí se perfektně k omáčkám, ragú, ale také jako zavářka do hutných polévek**.

A co teprve halušky na sto sladkých způsobů! Nadchne vás jistě **kombinace máku, čerstvých či kompotovaných broskví a meruněk, moučkového cukru a rozpuštěného másla**. Samozřejmě naprostou klasiku představují halušky s brynzou a zelné střapečky, kdy pomyslný punc dokonalosti dodává kvalitní vypražená slanina a uzené maso.

Vyzkoušejte naše recepty:

Základní těsto na halušky

750 g brambor, 250 g polohrubé mouky, 1 vejce, sůl

Brambory oloupeme a nastrouháme najemno, případně je můžeme lehce rozmixovat. Přidáme ostatní suroviny a vypracujeme řídkší, ale konzistentní těsto. Těsto protlačíme speciálním sítkem do vroucí osolené vody a vaříme, dokud nevyplavou napovrch (cca 5 minut). Uvařené halušky sejmeme sítkem a stejným způsobem připravíme další várku.

Strapačky se zelím a uzeným masem

250 g anglické slaniny, 1 cibule, 300 g kysaného zelí, sůl, pepř, drcený kmín, nasekaná petrželka na ozdobení, olej

Cibuli nakrájíme najemno, orestujeme na oleji, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu a opražíme dozlatova. Přidáme propláchnuté kysané zelí, koření a lehce podlijeme vodou. Necháme podusit zhruba 15 minut. Hotovou směs smícháme s uvařenými haluškami, dochutíme a podáváme.

Špenátové halušky

Halušky: *250 g špenátu, 250 g hladké mouky, 250 g hrubé mouky, 1 vejce, mléko, sůl*

Omáčka: *1 šalotka, 100 g nivy, 250 ml smetany na vaření, 3 stroužky česneku, olivový olej, sůl, bílý pepř, muškátový oříšek*

Špenát propereme, nasekáme a spaříme horkou vodou. Smícháme ho s moukou, vejcem, špetkou soli a postupně přiléváme mléko, aby vzniklo konzistentní těsto. Z těsta uvaříme halušky. Mezitím na olivovém oleji opražíme najemno nasekanou šalotku, přidáme rozlisovaný česnek, zalijeme smetanou a necháme prohřát. Poté přidáme najemno nastrouhanou nivu. Dochutíme solí, bílým pepřem a špetkou muškátového oříšku. Jakmile se sýr rozpustí, můžeme podávat. Pro milovníky masa je možné přidat orestované kuřecí nudličky.