

Zemiakové halušky s maslom a bylinkami

Ingrediencie

- 350 g zemiaky
- 80 g Pšeničná múka
- 10 g vajce
- 0.5 lyžička soľ
- 24 g Maslo
- 1 lyžička Pažitka, surová

Postup

1. Uvarené zemiaky prelisujte alebo ich dôkladne roztlačte, aby nevznikli hrudky. Pridajte múku, vajcia a soľ a krátko premiešajte, kým sa nespoja. Pokiaľ je zmes príliš sypká, pridajte trochu múky.
2. V hrnci dajte variť vodu so soľou. Cesto rozdeľte na 4 diely. Každý diel posypte múkou a vytvarujte dlhý pevný valček, ktorý nakrájajte na cca 2 cm kúsky.
3. Na panvici rozohrejte maslo a pridajte bylinky. Pridajte uvarené knedle a krátko smažte, kým ľahko nezhnednú. Podávajte s maslovou omáčkou.

sacharidy	25.42 g
energie	169.62 kcal
tuky	5.53 g
proteín	5.02 g

⌚ 20

⊕ 4