Dýňové halušky

https://www.varimesmarcelou.cz/dynove-halusky

Dýňové halušky jsou jednoduché na přípravu a velmi chutné. Hodí se jako příloha, jako samostatné jídlo či k zapékání. Kdo má respekt před přípravou knedlíků, pak halušky jsou správnou volbou. Třeba k zelí, špenátu, k pečenému masu i k omáčkám (s výjimkou rajské, tam jsou lepší volbou těstoviny).

Na přípravu 4 porcí dýňových halušek budeme potřebovat

- 350 g dýňového pyré
- 100 g hladké mouky
- 90 g hrubé mouky
- 1 celé rozšlehané vajíčko
- 6 g soli
- 5x otočení mlýnku s černým pepřem
- 5x strouhnutí muškátového oříšku
- Síto na halušky
- Kovový kroužek o průměru 10 cm + kuchyňskou stěrku
- Vodu na vaření halušek + 1 čajovou lžičku soli
- 1-2 čajové lžičky olivového oleje nebo rozpuštěné sádlo do uvařených halušek

Příprava: **20 minut**

Doba varu: **když vyplavou, jsou uvařené**

Počet porcí: **4**

Náročnost: **jednoduché**

Postup přípravy dýňových halušek

Nejprve si připravíme dýňové pyré. Kostky čerstvé nebo zamrazené dýně (nejlepší je hokkaido) položíme na napařováček, podlijeme vodou, zaklopíme a necháme uvařit v páře. Trvá to cca 15 minut. Pak dýni vidličkou rozmačkáme téměř do hladkého pyré.

Obě mouky smícháme se solí, muškátovým oříškem a pepřem. Do prostornějšího kastrolu nalijeme vodu a osolíme ji a začneme ji zahřívat.

Do mísy rozklepneme vajíčko a metlou ho dobře našleháme. K vajíčku přidáme připravené pyré a prošleháme. Nyní postupně, po lžících, do směsi zašleháme směs mouky a koření. Žádnou tekutinu nepřidáváme, protože vajíčko a dýňové pyré ji zcela zastoupí. Těsto je hustě tekoucí a kašovité. Necháme ho asi 10 minut odstát.



Těsto protlačujeme přes síto na halušky do vroucí vody, nejlépe z jednoho místa. Kdybychom ho roztírali po celé ploše síta, halušky bychom měli příliš malé a rozvářely by se. Proto jsem na síto položila kovový kroužek a tlakem za pomoci kuchyňské stěrky jsem těsto protlačovala. Vytvořily se asi dvoucentimetrové halušky. Shluk halušek pod sítem promícháme.

Jakmile halušky vyplavou na povrch, jsou uvařené. Děravou naběračkou je vyndáme do mísy a lehce pokapeme olivovým olejem nebo rozpuštěným sádlem. Celý proces vaření jsem opakovala 3x nebo do spotřebování těsta.



Hotové halušky jsem podávala ke kuřecímu soté na smetaně. Byla to velká dobrota.

Pokud vám špecle zbydou, uložte je do plastové nebo skleněné dózy do ledničky. Druhý den je můžete ohřát jako přílohu, zapéct nebo je připravit se smaženými vajíčky. Můžeme s nimi naložit úplně stejně, jako se zbylými knedlíky.


Varime s Marcelou