NAJLEPŠIE HALUŠKY OD HUGA.

Tieto ma naučil variť môj dedo Rudolf a sú že "manam"!
Díky dedo!

Na 4 porcie budete potrebovať:

Hladká múka 400 gramov
1 vajce
Trošku soli
2 - 3 dcl vody

Postup:
Všetky spolu zamiešajte, vypracujte hladké cesto, ktoré sa nesmie liať, ale nemôže mať ani príliš tuhú konzistenciu. Podľa potreby pridajte vodu alebo múku. (Keď budete mať cesto príliš riedke, budú halušky veľmi mäkké, keď bude príliš husté, budú zasa tvrdé.)
Cez sitko na haluškky pretláčajte cesto do vriacej, osolenej vody (pozor vody musí byť dostatok, radšej viac ako menej). Keď budú všetky halušky plávať na povrchu môžete ich ocediť , prepláchnuť studenou vodou a máte

HOTOVO!!
Do halušiek môžete zamiešať kúsok masla, budú jemnejšie.
PS: Ak chcete zdravšiu verziu halušiek použite semolinovú múku. Pozor! Semolina znesie o trochu viac vody aby ste dosiahli dobrú konzistenciu.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo