STRAPAČKY S KYSLOU KAPUSTOU OD HUGA





Sychravé jesenné počasie je ideálny čas na prípravu jedál z kyslej kapusty. Okrem toho, že je kyslá kapusta nenahraditeľným zdrojom vitamínov, ktoré podporia naše zdravie, je aj nesmierne chutná. Strapačky sú vynikajúce, zdravé a jednoduché na prípravu!

Budete potrebovať: (na 4 porcie)
300 gramov surových zemiakov
500 gramov hladkej múky
1 malú lyžičku soli
1 vajíčko
350 - 400 ml. vody
500 mg kyslej kapusty
trochu cukru
200 gramov slaniny
trochu oleja

Postup:
Do veľkého hrnca dajte variť vodu na halušky (strapačky). Pridajte do nej lyžicu soli.
Kým voda zovrie pripravte si cesto na halušky (strapačky). Halušky, do ktorých zamiešame aj nastrúhaný zemiak sa volajú "strapačky" a to preto lebo ich povrch je po uvarení vďaka zemiakom "strapatý" .
Zamiešajte 500 gramov múky, postrúhané zemiaky (300 gramov), malú lyžičku soli, jedno vajce a 350 ml. vody. Vymiešajte polohusté cesto. Hotové cesto pretlačte cez sitko na halušky do vriacej vody a varte zopár minút. Halušky budú uvarené vtedy keď budú všetky plávať na povrchu vody. Potom sceďte vodu a vložte hotové halušky do veľkej nádoby.
Do horúcich halušiek zamiešajte 500 gramov kyslej kapusty. Tú pripravíte tak, že ju osmažíte na panvici s troškou oleja, pridáte trošku cukru aby ste znížili kyslosť.
Halušky s kapustou dôkladne zamiešajte. Na panvici osmažte nakrájanú slaninku s trochou oleja a posypte ňou hotové jedlo.
HOTOVO!
Podávajte s kyslou smotanou a posypte petržlenovou vňaťou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo