

HALUŠKY S HUBOVOU OMÁČKOU



2



30 min.

Halušky s hubovou omáčkou sú našim modernejším poňatím tohto tradičného jedla.

Samotné halušky vám zaiste predstavovať nemusíme. Všetci poznáme bryndzové halušky, halušky s tvarohom teda "hičkoše", halušky s kapustou alias "strapačky", halušky so zemiakmi a červenou paprikou u nás prezývané odžabance... Používajú sa aj ako príloha k hlavnému jedlu, alebo na zahustenie polievok. Ich využitie v slovenskej kuchyni je tak variabilné. My máme radi každú jednu verziu. A čo viac, pripravili sme aj svoju modernejšiu úpravu tohto tradičného, jednoduchého a sýteho jedla. Pripravili sme pre vás halušky s hubovou omáčkou.

BUDETE POTREBOVAŤ:

na omáčku:

1/2 cibule

1 polievkovú lyžicu masla

1/2 strúčiku cesnaku

vetvičku

citrónového tymianu

bobkový list

1/2 čajovej lyžičky

mletej rasce

10 g sušených húb

4 ks šampiňóny

1 čajovú lyžičku

hladkej múky

150 ml bieleho

suchého vína

20 ml šľahačkovej

smotany

1 žltok

soľ a čerstvo mleté čierne

korenie

pažitku a petržlenovú

vňať na dozdobenie

na halušky:

500 g zemiakov

200 g polohrubej múky

A TAKTO NA TO:

1. Sušené huby zalejte vriacou vodou a nechajte vychladnúť. Sušené huby potom riadne rukami vyžmýkajte a vodu v ktorej boli namočené odložte bokom, budeme ňou podlievať omáčku.
2. Na panvici s rozpusteným maslom restujte na drobno nakrájanú cibuľku. Pridajte nakrájané šampiňóny, sušené huby, tymian, bobkový list, mletú rascu, cesnak, soľ, čerstvo mleté čierne korenie a premiešajte. Poprášte hubovú zmes hladkou múkou a za stáleho miešania ju nechajte trochu oparať. Trvá to 1 až 2 minútky. Podlejte bielym vínom, premiešajte a nechajte alkohol z vína odpariť. Podlejte omáčku vodou, v ktorej boli namočené sušené huby a nechajte variť asi 10 minút. Keď sú huby uvarené, zalejte omáčku zahriatou smotanou, vyberte bobkový list, vetvičky tymianu, finálne dochuťte a odstavte.
3. V čistej mise metličkou rozšľahajte žltok. Po lyžiciach k nemu zašľahávajte horúcu omáčku. Postupným ohrievaním žltka dosiahnete, že sa z neho nespraví praženica. Takto ohriaty žltok prelejte do panvice, znova zapnite sporák a omáčku riadne zamiešajte.
4. Očistené zemiaky nastrúhajte. Dostanete tak cca 400 g čistej váhy. Nastrúhané zemiaky osolíme. K zemiakom postupne prisypávajte múku a vypracujte nie príliš riedke cesto.
5. Halušky pretlačte do osolenej vriacej vody pomocou haluškovača, zručnejší možno zvládnu halušky „hádzat“ z dosky (lopárika, denka) pomocou noža. Halušky varte dokým nevyplávajú na povrch. Scedte.
6. Do hotovej omáčky vložte čerstvo uvarené halušky, premiešajte aby sa halušky obalili hubovou omáčkou. Na tanieri dozdobte pažitkou a petržlenovou vňaťou.

