

Kalerábová polievka s tekvicovými haluškami

Na polievku potrebujeme:

kaleráb
olej s príchut'ou masla
maslo
soľ
ovsené vločky
červenú papriku
petržlenovú vňať

Halušky:
tekvica (alebo tekvicové pyré)
špaldová múka
detská krupica
vajíčka
ochucovadlo
maslo

Postup:

Očistený a umytý kaleráb nastrúhame a dusíme na oleji. Poprášime paprikou, pridáme soľ, vločky, zalejeme a varíme domäkka. Rozmixujeme, prevaríme a zavaríme do polievky halušky. Zjemníme maslom a pridáme nasekanú petržlenovú vňať.

Halušky:
Vajíčka, maslo, ochucovadlo a krupicu vymiešame. Pridáme očistenú na jemnučko nastrúhanú tekvicu (môžeme uvariť, rozmixovať na pyré a nechať vychladnúť). Vymiešame na vláčne cesto a cez sito zavaríme do polievky. Na mernom ohni varíme 20 minút.