

Hałuski z sosem grzybowym



Składniki

- 150 g ugotowanych ziemniaków,
- jajko,
- mąka pszenna,
- olej,
- 50 g namoczonych suszonych grzybów leśnych,
- łyżka świeżego tymianku,
- pół posiekanej cebuli,
- posiekany ząbek czosnku,
- 300 ml śmietany kremówki (30%-36%),
- sól,
- pieprz

Sposób przygotowania

Na oleju podsmażyć cebulę z czosnkiem. Następnie dodać posiekane grzyby.

Gdy się przesmażą, dodać tymianek i dolać śmietanę. Dusić do momentu aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Ziemniaki dokładnie rozgnieść. Dodać jajko i wymieszać.

Teraz dosypać tyle mąki, aby z masy można było uformować wałek. Pociąć go na małe kluski. Obgotować je przez 2 minuty w osolonej wodzie.

Następnie usmażyć na rumiany kolor na patelni. Hałuski podawać z sosem i tymiankiem.