



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Tmavé a silné.



**Ambasádor**  
Zlatý Bažant Tmavé

## Hlivový perkelt s údenou paprikou a špenátovými haluškami

### SUROVINY NA 4 PORCIE

- Hliva ustricová, 800g
- Cibuľa, 100g
- Paprika čerstvá, 200g
- Paradajkový pretlak, 200g
- Bravčová masť
- Mletá sladká paprika
- Mletá sladká údená paprika
- Sušená majoránka
- Drvená rasca
- Cesnak
- Ligurček čerstvý, 1 -2stonky
- Soľ, čierne mleté korenie
- vajcia
- Hrubá múka, 160g
- Voda
- Špenátový mrazený pretlak
- Vývar na podlievanie /zeleninový, alebo mäsový/, 200g

### POSTUP

Nadrobno nakrájanú cibuľu osolíme, opečieme na masť, pridáme na hrubšie rezance nakrájanú hlivu a čerstvú papriku, okoreníme a orestujeme do zlatista, pridáme paradajkový pretlak, rasca, korenie, po 2 minútach sušenú papriku, krátko opečieme, podlievame vývarom a dusíme asi 40 min. za občasného podliatia podľa potreby. 10 min. pred koncom ochutíme prelisovaným cesnakom, majoránom a podľa chuti aj nakrájanou čili papričkou. V hrnci zohrejeme osolenú vodu. Vajcia premiešame s rozmrazeným špenátom a vodou, cesnakom, osolíme, postupne prisypávame múku a vymiešame hladké, polohusté cesto. Cez haluškár zavaríme do vriacej vody, po vyplávaní halušky krátko prepláchneme a omastíme.