

# Kynuté halušky s ovocem a Lipánkem tradičním

🕒 20 minut

náročnost ●●○○

Halušky na sladko? No vlastně proč ne :).

## Ingredience

- 260 ml vody
- 30 g droždí
- 500 g hrubé mouky
- 1 lžička krupicového cukru
- špetka soli
- 1 vejce
- 1 Lipánek tradiční bez laktózy
- ovoce a ořechy na ozdobení a dochucení
- mák
- cukr moučka

## Návod na přípravu:

Postupně smícháme všechny ingredience v nádobě kuchyňského robota a vypracujeme pružné těsto. Poprášené moukou a přikryté čistou utěrkou jej necháme půl hodiny vykynout. Po vykynutí přeneseme těsto na prkénko a nožem oddělujeme menší kousky do vroucí lehce osolené vody. Vaříme cca 7 minut na mírnějším plameni. Po uvaření necháme halušky okapat, rozdělíme na talíře, posypeme mákem smíchaným s moučkovým cukrem a ozdobíme Lipánkem tradičním, ovocem a ořechy.

