



Slowakije

Halušky

Noedels

200 gr. bloem
200 gr. tarwemeel
1 ei
zout
2½ dl. water

Meng de bloem en het meel in een kom. Meng er met een houten lepel het ei door; dan ga je verder met het water. Voeg steeds een beetje water toe tot je een zacht deeg hebt dat aan je lepel blijft kleven. Dat zal ongeveer 2½ dl. zijn, maar iets meer of minder zou zomaar kunnen. Het deeg mag niet vast worden, maar ook niet vloeibaar als beslag. Een kleverige, natte, maar samenhangende brij moet het zijn.

Breng een grote pot gezouten water aan de kook. Gebruik een spätzlezeef om het deeg in het water te werken. Als je zo'n ding niet hebt leg je het deeg op een met wat bloem bestoven plank. Leg de plank op de rand van de pan en schuif met een mes kleine kronkeltjes van het deeg af de pan in. Zorg er met een houten lepel voor dat ze niet aan de bodem blijven kleven. Na een paar minuten zijn ze gaar en komen ze boven drijven. Vis ze er uit en spoel ze af onder koud water.