

Halušky so syrom

Potrebuje

- - 500g polohruba múka
- - 500 g zemiaky
- - štipku soli
- - voda
- - 50 g slaninka
- - Karička
- - Trošku mlieka
- - vajce

Postup

Zemiaky si očistíme, nastruham na struhadle. Premiešame múku, soľ, vajce a vypracujeme si cesto. Cesto cez haluskar dáme do osolenej vriacej vody a varíme asi 8 minút. Medzitým si v miske rozmiešame karičku s troškou mlieka. Uvarené halušky dáme do syrokremu a poriadne premiešame. Ak treba dosolíme. Nakoniec pridáme uprazenú slaninku a zmiešame, alebo ju naložíme na hotové halušky. Môžeme podávať, dobrú chuť

Tento recept nám posielal: Lucia z Martina
náročnosť: stredná
čas: 15 min.
porcie: 5