

Halušky s Karičkou

Potrebuje

- - voda
- - 2 zemiaky
- - 500 g polohrubej múky
- - 1 vajíčko
- - soľ
- - 2 Karičky v črievku
- - 100 g bryndze
- - slanina

Postup

Z nastrúhaných zemiakov, múky, vajíčka, soli a vody vypracujeme redšie cesto. Cez haluškovač nahádzeme halušky, keď vyplavajú sú hotové. Karičku vymiešame s bryndzou (ak je hustá pridáme trochu mlieka). Slaninku si opečieme do zlatista. U nás sa všetko zmieša a tak podáva.

Tento recept nám posielala: Ivana zo Skačian

náročnosť: nízka

čas: 10

porcie: 10