

Halušky s Karičkou

Potrebuje

- - Karička črievko maxi 250 g
- - Zemiaky 1 kg
- - Hladká múka 300 g
- - Slanina 100 g
- - Vajíčko 2 ks

Postup

Očistené zemiaky postrúhame, pridáme soľ, múku a vajíčka a zamiešame. Cesto dáme na lopárík a drevenou vareškou hádzeme do horúcej vody. Keď vyjdu na povrch vyberieme ich sitkom. Jeden veľký zemiak si prerežeme na drobné kocky a uvaríme v slanej vode. Ten spolu s haluškami a s Karičkou premiešame. Nakladáme do taniera a škvarky zo slaniny a s masťou si každý dá podľa chuti.

Dobrá Chuť!

Tento recept nám posielal: Marian z Gelnice

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 8