

Bryndzové halušky

Potrebuje

- - zemiakov 10-12 ks
- - vajce 1ks
- - hladká múka 1/2 kg
- - soľ
- - trochu oleja
- - 1 ks Karička črievko
- - slanina
- - olej
- - bryndza 250 g

Postup

Ako prvé, si dáme zovrieť vodu do hrnca, asi tak do trištvrte, pridáme odmerku – odmerku a pol soli a 1 PL oleja.

Oškrabeme si zemiaky, umyjeme a zotrieme.

Do cesta zo zotretých zemiakov si pridáme jedno vajíčko (ak bude viac cesta aj dva), rozmiešame, potom si pridáme cca 1/2 kg múky a rozmiešame.

Medzitým kým zovrie voda si môžeme nakrájať slaninku, toľko, koľko nám chutí.

Keď už vrie voda, necháme ju pomaly vrieť a nahádzeme si halušky cez haluškár, necháme ich pomaly povariť 10-15 minút.

Pred koncom vyberania halušiek, si dáme urobiť popražiť slaninku.

Halušky si scedíme a premyjeme ich vodou. Zmiešame ich spolu s Karička črievkom, podľa chuti, jedno malé alebo aj veľké, pridáme obidve bryndze a nakoniec ešte zoberiem 2-3 PL z oleja (masti) na ktorom sa robila slaninka a všetko zmiešame.

Naložíme si halušky na tanier, navrch pridáme slaninku a môžeme vychutnávať tú nádhernú a nenahraditeľnú chuť najlepšieho jedla na svete.

Tento recept nám posielal: Lukáš z Trnavy

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 4