

Halušky s brynzou a slaninou



Ingredience:

- ✓ brambory typu C 750 g
- ✓ mouka pšeničná polohrubá 250 g
- ✓ sůl
- ✓ čerstvě mletý pepř
- ✓ vejce 1 ks
- ✓ anglická slanina 150 g
- ✓ bryndza 200 g
- ✓ smetana ke šlehání 100 ml
- ✓ nasekaná plocholistá petrželka 1 hrst

Postup:

Brambory oškrábeme a nastrouháme na jemném struhadle. Do nastrouhaných brambor postupně přisypáváme polohrubou mouku. Směs průběžně promícháváme. Těsto by mělo konzistencí připomínat těsto na lívance nebo řídkou bramborovou kaši. Na konci přípravy osolíme. Jinak by těsto pustilo moc vody a potřebovalo by více mouky. Halušky pak vaříme v osolené vodě a buď je házíme, nebo použijeme síto na halušky. Když halušky vyplavou na povrch, vybereme je sítkem (asi po 4–5 minutách) a uvaříme další várku.

Mezitím opečeme slaninu dočervena. Bryndzu rozmíchejte se smetanou dohladka a opepříme. Scezené horké halušky promíchejte s brynzou a na talířích přelijte rozškvařenou slaninou a posypte petrželkou.