

Halušky s Karičkovo-smotanovo-bryndzovou omáčkou

Potrebuje

- - zemiaky 1,5 kg
- - polohrubá múka cca 300 - 400 gramov
- - soľ
- - karička 120 gramov
- - smotana 250 ml
- - bryndza 250 gramov
- - zelená cibuľka
- - slanina na zaprážanie

Postup

Zemiaky ošúpeme a nastrúhame na strúhadle alebo pomixujeme v mixéry. Do takto pripravených zemiakov postupne pridávame múku, až kým nie je cesto primerane husté. Počas toho necháme vo veľkom hrnci zovrieť osolenú vodu a po zovretí sádzeme do vody haluškové cesto. V miske rozmiešame Karičku, smotanu a bryndzu. V panvičke opražíme slaninku. Po cca 3 - 5 minútach vretia halušky precedíme a dáme do misky so syrovo-bryndzovou „omáčkou“, pridáme masť z oškvarkov a všetko pomiešame. Podávame posypané s oškvarkami a posypané s nadrobno nakrájanou vňaťou cibuľky.

Tento recept nám posielal: Jozef z Bratislavy

náročnosť: nízka

čas: 1 hodina

porcie: 4