

# Syrové bryndzové halušky

## Potrebuje

- - 300 g hladkej múky
- - 4 zemiaky väčšie
- - 2 vajička
- - soľ
- - trochu vody
- - 200 g bryndza
- - 8 ks trojuholníkov Karička
- - smotana 250 ml

## Postup

Múku, postrúhané zemiaky na tenko, soľ, vajička a trochu vody spolu zmiešame, aby sa urobilo cesto. Dáme variť vodu a na haluškovači urobíme halušky. Necháme chvíľu povreť a vyberieme uvarené halušky do misy. Pridáme do halušiek bryndzu, syr, smotanu a zamiešame. Na vrch dáme upraženú slaninku alebo pažitku. Dobru chuť.

---

Tento recept nám posielala: Anna z Popradu  
náročnosť: stredná  
čas: 20 minút  
porcie: 4