

Bryndzovo-syrokremové halušky

Potrebuje

- - Zemiaky 1 kg
- - Polohrubá múka 250 g
- - Vajíčka 2 ks
- - Soľ 1 PL
- - Bryndza 250 g
- - 3 ks Karička črievko
- - Slanina 250 g-500 g (podľa chuti)
- - Pažitka 10 stoniek

Postup

Surové zemiaky postrúhame najemno, lyžicou odtiaľ vyberieme vodu. Pridáme vajíčka, soľ a múku a všetko spolu vymiesime na lepkavé cesto. Múku pridávame postupne, podľa potreby.

Do väčšieho hrnca dáme variť vodu a keď vrie, cez haluškár do nej pretlačíme cesto. Varíme cca 10 minút na miernom ohni, aby sa neprevarili. Keď vyplávajú hore, precedíme ich a zmiešame s bryndzou a 3 Karička črievkami. Na záver opražíme slaninu a na drobno nakrájame pažitku.

Servírujeme nabratím halušiek na plytký tanier, na vrch pridáme kôpku slaninky a celé to posypeme nakrájanou pažitkou. Dobrú chuť!

P.S.: Karičku pridávame z dôvodu výborného dochutenia a vďaka Karičke sú halušky jemné a vláčne aj na druhý deň.

Tento recept nám posielal: Alexandra z Liptovského Mikuláša
náročnosť: stredná
čas: 40 minút
porcie: 6