

Bryndzovo-syrové halušky

Potrebuje

- - pol kila zemiakov
- - hladkú múku
- - soľ
- - jedno poprípade dve vajička
- - kyslú smotanu
- - ovčiu bryndzu
- - slaninku na vytopenie (oravskú prerastenú alebo obyčajnú domácu)
- - pažitku alebo petržlenovú vňať
- - 2 ks Karička črievka

Postup

Zemiaky si ošúpeme a nastrúhame na strúhadle (kto chce môže rozmixovať v mixéri, ale ja milujem, keď mám v haluškách celé malé rezančeky zemiakov), potom osolíme a necháme chvíľu odstáť, aby nám zemiaky pustili šťavu.

Pridáme vajička, radšej dávam viac vajíčok, aby sa nám cesto vo vriacej vode nerozpadalo, zamiešame (je už na vás, či obyčajnú, alebo špaldovú), no a nakoniec pridávame múku tak, aby sme mali cesto ani nie riedke a ani naopak veľmi husté. Hotové cesto môžeme naložiť na lopárik a hádzať halušky do vriacej vody, ak plávajú na hladine, sú hotové, ale my ich ešte chvíľku necháme zovrieť, aby sa nám aj zemiaky uvarili. Halušky oplachujeme a hádzeme do misy.

Ak máme halušky hotové, nakrájame si slaninku na malé kocky a necháme voľne na najslabšom ohni roztopiť, až kým z nich nezostanú malé slaninové škvarky. Pridáme bryndzu zmešnanú s kyslou smotanou a Karička črievkom.

Tento recept nám posielala: Terka z Topoľčan
náročnosť: stredná
čas: 60 minút
porcie: 5