

Bryndzové halušky aj s Karičkou

Potrebuje

- - 3 veľké zemiaky
- - 25 dkg bryndze
- - syr v črievku
- - hl. múka
- - 1 vajce
- - soľ
- - slanina, masť alebo olej

Postup

Zemiaky postrúhame, pridáme vajíčko, soľ a hladkú múku, dobre premiešame. Cesto nesmie byť ani husté ani riedke. Keď posolená voda vrie, cez sitko na halušky cesto pretlačíme a pomaly miešame a varíme aj 5 min. Uvarené scedíme a v miske vymiešame s bryndzou a syrom Karička. Hlavne v zime, keď bryndza je štiplavejšia, syr dodá dobrú chuť. Na vrch dáme usmazenú udenú slaninu a podľa potreby dosolíme. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Zuzana zo Spišskej Novej Vsi
náročnosť: stredná
čas: 30-40 min.3
porcie: 4