

# Halušky s Karičkou a slaninou

## Potrebuje

- - 7-8 ks stredne veľké zemiaky
- - 1,5 hrnčeka polohrubej múky
- - 200 g Karička
- - 200 g kyslá smotana
- - 300 g anglická slanina
- - 1 lyžička soli

## Postup

Zemiaky ošúpeme a najemno nastrúhame. Primiešame múku, soľ až nám vznikne cesto zľahka lepivé. Keď sú zemiaky vodnatejšie a žiadajú si ešte múku, tak ich ešte zahustíme. Do vriacej osolenej vody potom z lopárika nožikom odkrajujeme z cesta halušky a uvaríme. Po vybratí halušky dobre scedíme a dáme do misy. V mise vymiešame Karičku s kyslou smotanou a zamiešame do halušiek. Na panvici vyškvaríme na kocky nakrájanú slaninu, ktorou potom posypeme halušky.

---

Tento recept nám posielal: Tomáš z Michaloviec  
náročnosť: stredná  
čas: 35 minút  
porcie: 6