

Syovo-smotanové halušky

Potrebuje

- - 500 g múka polohrubá
- - voda podľa potreby
- - soľ
- - 1 ks vajce
- - slanina
- - 1 ks kyslá smotana
- - 2 ks syr Karička v črievku

Postup

Ako prvé si pripravíme cesto: Múku, vajce, trocha soli a vodu podľa potreby vymiešame na polohusté cesto. Vodu so soľou dáme zovrieť a uvaríme halušky. Uvarené odcedíme. Slaninku si nakrájame a opražíme. Syr a smotanu si zmiešame a dáme do halušiek. Nakoniec dáme upraženú slaninku, zamiešame a môžeme podávať.

Tento recept nám posielal: richard zo Zemianskych Sadov

náročnosť: nízka

čas: 30

porcie: 4