

Brynzové halušky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hrubá mouka 500 g
- slanina 150 g
- brynza 250 g
- vejce 1 ks
- žloutek 1 ks
- sůl 1 lžička
- mléko 1.4 l
- voda 1 l

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do mísy nalijeme mléko, osolíme, přidáme vejce a žloutek a vysypeme mouku, vše promícháme, ale nepropracujeme

2. Dáme vařit osolenou vodu 2-3 l, do vařící vody házíme nožem omočeným v horké vodě malé nočky z prkénka, které jsme dříve také ponořili do horké vody a pak teprve na něj rozetřeli těsto, vaříme cca 8 minut (až vyplavou)
3. Na kousky nakrájenou slaninu rozškvaříme v hrnci, postupně halušky vhazujeme do hrnce se slaninou
4. Nakonec vše promícháme s brynzou a horké podáváme.