

Halušky s bryndzou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vejce 1 ks
- brambory 600 g
- sůl 1 ks
- slanina anglická 100 g
- mouka hladká 300 g
- brynza 200 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Brambory nastroháme na ručním nebo elektrickém struhadle, postupně přidáváme mouku nebo trochu vody tak, aby vzniklo hustší těsto. Do většího hrnce dáme vařit vodu a osolíme. Do vroucí osolené vody pak postupně po menších dávkách seškrabujeme nožem z prkénka (nebo protlačujeme přes speciální cedník) halušky. Vaříme, dokud nevyplavou, asi 3 minuty. Pak je vyjmeme odpeňovačkou nebo sítkem. Připravíme si další hrnec, do kterého uvařené halušky vkládáme a rovnou promícháme s bryndzou.

Slaninu nakrájíme na drobné kostičky a rozškvaříme na pánvičce. Halušky dáme na talíř a posypeme slaninou