# Pravé slovenské halušky s bryndzou a slaninou

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 1

- **příloha**
- anglická slanina 300 g
- **těsto**
- polohrubá mouka 1.5 hrnek
- brambory (střední) 7 ks
- sůl 1 lžička
- **zálivka**
- zakysaná smetana 200 g
- bryndza 200 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Slovensko

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Brambory oškrábeme a na jemném struhadle nastrouháme. Osolíme a zaděláme s moukou do těsta. Hodně záleží na vodnatosti brambor, mouku přidáváme opatrně. Těsto by mělo být lehké a lehce lepivé.

Do vroucí osolené vody buď nožíkem z prkénka odkrajujeme, nebo stěrkou přes speciální cedník tlačíme malé nočky, které jsou uvařené ve chvíli, kdy vyplavou na hladinu. (Vaříme na etapy.) Po

vyjmutí je propláchneme krátce studenou vodou, dáme do mísy a zakryjeme.

V misce si dohladka vymícháme bryndzu se smetanou.

Na pánvičce vyškvaříme na kostky nakrájenou anglickou slaninu.

Na talíř servírujeme uvařené halušky, přelijeme bryndzovou zálivkou a posypeme vyškvařenou slaninou. Můžeme jemně omastit vypečeným tukem.