

Halušky s brynzou a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brynza 200 g
- anglická slanina 50 g
- sůl 1 ks
- cibule 1 ks
- špek 50 g
- **na ozdobu**
- pažitka 1 lžíce
- **těsto**
- brambory 800 g
- vejce 1 ks
- hladká mouka 400 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory nastrouháme do mísy. Přisypeme mouku, přidáme vejce a lžičku soli. Vypracujeme těsto, které necháme chvíli odstát. Do většího hrnce zatím dáme vařit vodu a osolíme ji.

Čtvrtinu těsta dáme na prkénko a namočeným nožem z něj do vroucí vody odkrajujeme malé nočky. Když vyplavou na hladinu, necháme je zvolna vařit asi 5 minut. Pak halušky vybereme sítem, pod

tekoucí studenou vodou zchladíme a necháme odkapat. Stejným způsobem uvaříme i zbylé tři díly těsta a po druhé dávce vodu v hrnci vyměníme (nebo vaříme ve dvou hrncích).

Slaninu a oloupanou cibuli nakrájíme na kostičky. Vložíme do menší pánve a zvolna vyškváříme a opečeme. Tuk slijeme do kastrolu a slaninu s cibulkou necháme okapat.

Uvařené halušky nahřejeme na pařáčku, přidáme do kastrolu s tukem ze slaniny a opatrně promícháme a prohřejeme. Pak přidáme rozdrobenou brynzou a opatrně mícháme, dokud se nerozpustí.

Halušky rozdělíme na talíře, doplníme je slaninou s cibulkou a posypeme pažitkou. Halušky s brynzou a slaninou ihned podáváme.