

Slovenské halušky s bryndzou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

- Smetana ke šlehání 200 ml
- Hrubá mouka 250 g
- Sůl 2 špetka
- Brambory 1 kg
- Sýr brynza 250 g
- Oravská slanina 200 g
- Hladká mouka 200 g
- Bramborový škrob 1 lžička
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Postup:

Oloupané brambory nastrouháme na nejjemnějším struhadle(pozor na prsty), scedíme, vyždímáme a

necháme v míse usadit škrob z brambor. Přebytnou vodu vylijeme, nastrouhané brambory smícháme se škrobem a hrubou a hladkou moukou a vypracujeme řidší těsto, které trochu osolíme. Těsto poté propasírujeme přes cedník na halušky nebo odkrajujeme nožem z prkénka a házíme do vroucí osolené vody.

Promícháme je, aby se nepřilepily ke dnu. Jakmile vyplavou na hladinu, jsou hotové. Do dalšího hrnce dáme bryndzu, zalijeme trochou smetany a vody z halušek a promícháme. Uvařené a scezené halušky promícháme s máslem a poté s bryndzou.

Na halušky vložíme na kostičky nakrájenou a na pánvi osmaženou oravskou slaninu a přelijeme vyškvařeným sádlem.