

Bryndzové halušky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

- Brambory středně velké 7 ks
- Hrubá mouka 0.75 hrnek
- Hladká mouka 0.75 hrnek
- Máslo 30 g
- Sůl 1 lžička
- Oravská slanina 200 g
- Bryndza 1 balení
- Smetana 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Postup:

Brambory, nejlépe moučné, oloupeme a na jemném struhadle nastrouháme. Vymačkáme z nich do skleničky vodu. Necháme usadit škrob, vodu vylijeme a škrob vrátíme zpět do brambor. Způsobí to, že nám brambory s moukou dobře spojí. K bramborám přidáme hrubou a hladkou mouku v poměru 1:1. Brambory by měly být s moukou v poměru 3:2. Zaděláme těsto, které by mělo být řídké, ale ne zas příliš. Mělo by být lehké a lehce lepivé. Hodně záleží na vodnatosti brambor. Mouku přidáváme opatrně.

Do vroucí osolené vody buď nožičkem z prkénka odkrajujeme, nebo stěrkou přes speciální cedník tlačíme halušky(jak říkají na Slovensku, tak by měly být o velikosti malíčku), které jsou uvařené ve chvíli, kdy vyplavou na hladinu. Po vyjmutí je dáme do mísy s kouskem másla, promícháme a zakryjeme.

Oravskou slaninu nakrájenou na kostičky dáme zprudka osmahnout na pánev, aby pustila tuk.

Bryndzu si v míse smícháme s 1 lžící smetany a 1 lžící vody z halušek a bryndzu rozmělníme. Bryndzu přelijeme přes horké maštěné halušky a můžete servírovat na talíře. Ke konci přidáme vyškvářenou slaninu s tukem.

To je vše. Teď už jen dobrou chuť.