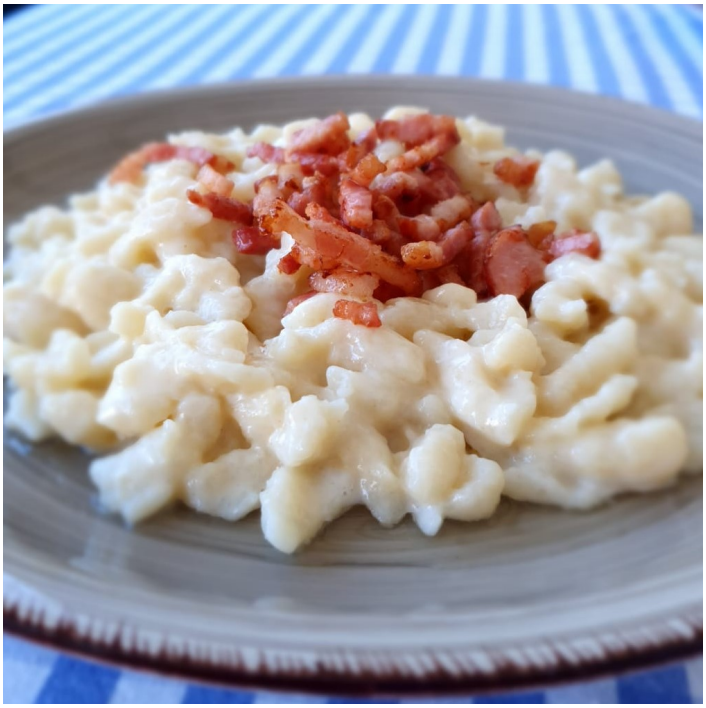
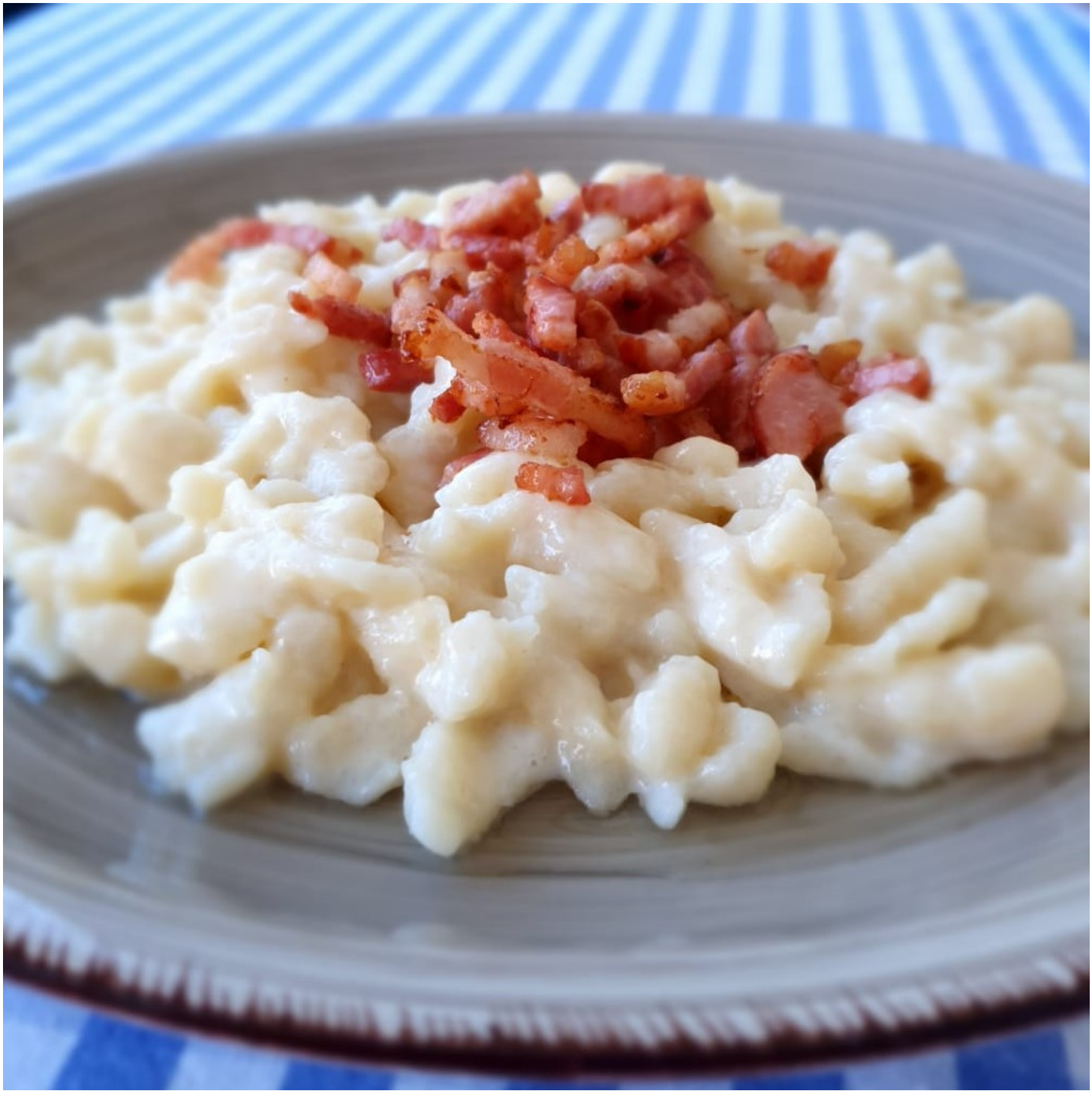
BRYNDZOVÉ HALUŠKY OD HUGA





Halušky som vybral preto lebo toto jedlo symbolizuje našu národnú kuchyňu. Máme ich radi všetci. A nielen na Slovensku! Varil som veľa krát bryndzové halušky pre mojich priateľov v zahraničí a verte mi, chutili všetkým!

Budete potrebovať: (na 2 porcie)

200 gramov surových zemiakov

250 gramov hladkej múky

1 vajce

125 gramov bryndze. Ja používam liptovskú, tá mi chutí najviac.

100 gramov slaniny

trochu sladkej smotany

soľ

Postup:

Do hrnca dajte variť vodu s lyžicou soli. Čím viac vody, tým lepšie.

Surové, očistené zemiaky nastrúhajte na jemnom strúhadle. Pridajte k nim múku, 1 vajce, trochu soli, trochu vody a kvalitne cesto zamiešajte. Cesto by malo byť polohusté, nesmie sa liať, ale nesmie byť ani príliš tuhé. To všetko vyregulujete pridaním múky alebo vody.

Na panvici si opražte na drobno nakrájanú slaninku. Ja používam veľmi prerastenú a dávam do nej 1 lyžicu oleja.

Medzitým zovrela voda. Cesto na halušky vložte do "haluškárne" a pomocou varechy alebo stierky poprepúšťajte cesto do vriacej vody. Zamiešajte zľahka cesto vo vode aby sa vám halušky nezlepili. Keď budú všetky halušky plávať na povrchu vody, znamená to, že sú takmer hotové. Povarte ešte 2 minúty a sceďte cez sitko. Nepremývajte už vodou. Vložte do misy. Zamiešajte s bryndzou a jednou lyžicou smotany alebo vodou, v ktorej sa halušky varili.

Halušky naservírujte na tanier, posypte opraženou slaninkou a trochou oleja z výpeku.

HOTOVO!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo