DOMÁCE SLÍŽE S TVAROHOM A SLANINOU OD HUGA

Tvarohové slíže patria neodmysliteľne do slovenskej kuchyne. Niekto má rád na sladko, niekto na slano. Ja mám radšej na sladko, ale musím uznať, že aj pripravené na slano so slaninkou a cibuľou chutia výborne! Vyskúšajte, sú fakt dobré!

Budete potrebovať: (4 porcie)
Na slíže:
Slíže si samozrejme môžete kúpiť v obchode hotové a máte to bez roboty. Ja mám najradšej domáce. Ich príprava nie je taká náročná ako sa zdá.
300 gramov polohrubej múky
1 vajíčko
1 dcl vody
soľ

Postup:
Zo všetkých surovín zamiešajte rukou v miske hladké, trochu tuhšie cesto. Cesto vyvaľkajte na tenko, narežte na dlhé pásy, cca 7 cm. Pásy naskladajte na seba a režte hrubšie slíže. nezabudnite cesto posypať múkou aby sa vám už nakrájané slíže nezlepili. Slíže uvarte v slanej vriacej vode. Takto pripravené slíže zamiešajte s hrudkovým tvarohom (250 gramov) a osoľte podľa chuti. HOTOVO!

Pred podávaním pridajte 1 veľkú, na drobno nakrájanú, opraženú cibuľku a opraženú slaninu (150 gramov). Čím viac slaninky, tým lepšie! Ja som dal aj 1 lyžicu kyslej smotany a nakrájanú pažítku.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo