TRADIČNÁ ZEMIAKOVÁ "PRPA" OD HUGA

Priatelia moji, dnes mám pre vás neskutočnú dobrotu. Stará, dobrá, slovenská klasika. Zemiaky a halušky! Kto nevyskúša, neuverí aká je to dobrota.
Toto jedlo patrilo vždy u nás doma k nesmierne obľúbeným. Možno ho poznáte pod iným názvom, ak áno, napíšte mi pod akým. U nás doma to bola vždy "PRPA".
Príprava je veľmi rýchla a jednoduchá.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

halušky (recept na halušky nájdete na stranke)
6 stredne veľkých zemiakov
soľ
kúsok masla
olej
1 cibuľu
150 gramov slaniny

Postup:
Pripravte si halušky podľa receptu, ktorý nájdete na mojej stránke
Očistené zemiaky nakrájajte na menšie kocky a uvarte do mäkka v slanej vode. Po uvarení zlejte zo zemiakov vodu, tak aby vám trochu vody v zemiakoch zostalo. Pridajte kúsok masla a urobte zo zemiakov kašu. Kašu vymiešajte iba trochu, tak aby v nej zostali aj hrudky zemiakov.
Uvarené halušky zamiešajte spolu so zemiakovou kašou.
Cibuľu nakrájajte na drobno a osmažte na oleji. Keď už bude skoro hotová pridajte nakrájanú slaninku.
HOTOVO!

Prpu podávajte s opečenou slaninou a cibuľou. Odporúčam pridať na hotovú porciu aj lyžicu kyslej smotany.

Dobrú chuť priatelia!
Váš Hugo