



Bryndzové halušky

Na tradičné bryndzové halušky budete potrebovať:

500 g zemiakov
200 g polohrubej múky
250 g 100 % ovčej bryndze BILLA premium
100 g bielej slaniny na škvarky
soľ

Bielu slaninu na škvarky narežeme na kocky a začneme opekať na miernom stupni na suchej panvici. Pripravíme si vodu, ktorú dáme variť vo väčšom hrnci. Kým voda zovrie pripravíme si cesto na halušky. Očistené zemiaky nastrúhame. Dostaneme tak cca 400 g čistej váhy. Nastrúhané zemiaky osolíme. K zemiakom postupne prisypávame múku a vypracujeme nie príliš riedke cesto.

Halušky pretlačte do osolenej vriacej vody pomocou haluškovača, zručnejší možno zvládnu halušky „hádzat“ z dosky (lopárka, denka) pomocou noža. Halušky varíme dokým nevyplávajú na povrch. Scedíme a pridáme k bryndzi, spolu s trochou vody, v ktorej sa varili. Dobré zamiešame. Na záver omastíme a pridáme na nich škvarky.