



Klasické Slovenské Bryndzové Halušky. Naše tradičné Slovenské jedlo je najchutnejšie na svete.

.

//

.

Čas prípravy: 30 minút počet porcií: 4-5

Potrebuje nasledovné suroviny:

3 ks zemiaky, 250g hladká múka alebo polohrubá múka, 1 vajce, soľ, slanina, olej, bryndza, mlieko alebo smotana

1. Postrúhame si 3 zemiaky, zmiešame s múkou, pridáme vajce, trochu vody a vytvoríme cesto. Cesto miesime, musí byť strednej konzistencie, ani husté ani riedke. Tak aby sa dalo prepasírovať cez haluškáreň. Ak je moc riedke pridáme múku, ak je moc husté vodu.
2. Slaninku nakrájame a osmažíme do chrumkava.
3. Necháme zovrieť osolenú vodu. Potom ako voda zovrie, prepasírujeme cesto cez sito na halušky do vriacej vody. Varíme 3 až 5 minút, kým nebudú plávať všetky halušky na hladine. Potom halušky vyberieme dierkovanou varechou a dáme do sita odkvapkať.
4. Bryndzu zmiešame s mliekom, alebo so smotanou a potom s haluškami. Navrch pridáme slaninku. Podľa chuti osolíme.

Dobrú chuť!

ODPORÚČAME:

[Zelerová pomazánka so syrom a cesnakom](#)

[Recept na výborný zákusok Tiramisu](#)

[Bublanina bez vajec recept](#)

[Dusená ryba na masle](#)

[Pirohy s lekvárom, lekvárové pirohy](#)

tags: klasicke bryndzove halusky

.

//

.