Brynzové halušky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

750 g	syrové brambory
130 g	hladká mouka
130 g	polohrubá mouka
1 ks	vejce
	sůl
250 g	pravá brynza z ovčího mléka
200 g	osmažená pokrájená slanina

Postup přípravy

Očištěné syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme k nim obě mouky a rozklepneme vejce. Osolíme a vše řádně promícháme. Vzniklé těsto protlačujeme buď přes síto na halušky přímo do vařicí osolené vody nebo halušky nasekáme na prkénku a poté je házíme do většího množství osolené vroucí vody. Vaříme asi 4 minuty (hotové halušky vyplavou na hladinu) a postupně je vyndáme z vody (např. děravou vařečkou). Hotové halušky servírujeme okamžitě na talíře, posypeme brynzou a osmaženou slaninou (pokrájenou na kostičky). Výborné jsou také s kyselým zelím.