

Halušky z brambor

Kategorie: Pizza

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: brux

Suroviny

sůl

250 g brynzy

750 g syrových brambor

100 g slaniny nebo domácího špeku

250 g hladké mouky nebo 1 : 1 hladká s polohrubou

Postup

Brambory nastroháme na jemném struhadle jako na bramborák, přidáme sůl, mouku a zamícháme. Těsto protlačíme přes síto na halušky nebo nasekáme na prkýnku a shazujeme do vroucí osolené vody. Můžeme je vykrajovat lžičkou namočenou ve vroucí vodě, nebo je odkrajovat nožem z prkénka, případně je protlačovat do vroucí vody skrze speciální haluškové síto. Vaříme asi 4-5 minut, tj. až halušky vyplavou na povrch vody, - to jsou již uvažené. Buď je scedíme a propláchneme studenou vodou, abychom je zbavili slizkosti, nebo je vytahujeme dírkatou vařečkou případně naběračkou. V teplé míse, případně rovnou v hrnci, je dobře promícháme s brynzou, která se na horkých haluškách rozpustí. Na talířích je ještě sypeme rozškvařenou, na kostičky nakrájenou, slaninou nebo dle chuti čerstvou petrželkou. Místo brynzy můžeme použít i netučný tvaroh a kořenit koprem