

Brynzové halušky s uzeným masem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

uzená kotleta nebo uzené kosti

20 dkg brynzy vážené (i více)

10 dkg slaniny

0,5 kg kyselého zelí (množství podle chuti)

1 sáčkové halušky Vitana

Postup

Uvaříme kyselé zelí a slijeme vodu. Připravíme halušky v prášku dle návodu na sáčku. Na sádle nebo na oleji rozškvaříme slaninu nakrájenou na kostičky. Uvařené zelí a halušky dáme do mísy, přidáme trochu omastku, 0,5 brynzy a promícháme. Hotové porce na talíři ještě posypeme zbývajícím brynzou a pokropíme omastkem se slaninou. Můžeme přidat uzené maso.

