

# Brynzové halušky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

**2740** kalorií , **4 g** cukrů , **120 g** tuků , **109 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/brynzove-halusky>

## Příprava

Brambory očistíme a nastrouháme na struhadle najemno. Přidáme vejce, sůl a mouku tak, abychom získali husté těsto. Ve velkém hrnci přivedeme vodu k varu, osolíme a protlačíme do ní těsto, nejlépe přes síto na halušky s většími oky. Jakmile vyplavou halušky na hladinu, slijeme je a promícháme ještě horké s brynzou. Na talíři je posypeme vyškvařenou slaninou.

## Ingredience

- 1 kg brambor
- 150-300 g hladké mouky
- 1 ks vejce
- 200 g brynzy
- 150 g anglické slaniny
- 1 špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Těsto

