Pravé liptovské halušky

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: **6**

712338 kalorií , **6 g** cukrů , **120 g** tuků , **20118 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/prave-liptovske-halusky

Příprava

Zemiaky očistíme, umyjeme, postrúhame a posolíme. Primiešame toľko hladkej múky, aby sme dostali polotuhé cesto. (Má sa oddeľovať od misky). Lopárik namočíme do vody, dáme naň časť cesta a nožom hádžeme do vriacej posolenej vody halušky. Uvarené halušky vyberieme, polejeme rozpraženou údenou slaninou, pridáme bryndzu (najlepšie jarnú) a posekanú pažítku. Zapíjame pravou žinčicou!!!

Tip k receptu

Namiesto bryndze môžeme primiešať kyslú surovú kapustu a pomastiť rozpraženou údenou slaninou. Chutné sú aj halušky s dusenou hlávkovou kapustou (zelím). Kapustu postrúhame a udusíme na masti, na ktorej zapeníme pokrájanú cibuľu. Pri dusení pridáme do kapusty mleté čierne korenie. Pre zmenu skúste niekedy pripraviť halušky s tvarohom pomastené roztopeným maslom a kôprom. Výborne sú aj halušky s postrúhaným údeným oštiepkom a kyslou smotanou. Teda halušky nielen bryndzové, výber surovín je široký.

Ingredience

- cca 1 kg brambor
- cca 300 g hladké mouky
- 300 g Brynzy
- 150 g dobře vyuzené slaniny
- lžíce posekané pažitky
- sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Hlavní chod