

Halušky podle Maji



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 3

2002 kalorií , 0 g cukrů , 85 g tuků , 90 g bílkovin

Autor: Maja

Odkaz: <https://srecepty.cz/halusky-podle-maji>

Příprava

Do mísy prosijeme mouku, přidáme vejce a pomalu přiléváme po troškách mléko. Vařečkou nebo metlou promícháme hustší těsto, které budeme protlačovat velkými oky speciálního cedníku. Ve velkém hrnci uvedeme do varu vodu a mírně ji osolíme. Potom přímo nad hrncem protíráme připravené těsto přes cedník. Jakmile jsou halušky uvařené, trvá to pár minut a jsou hotové až vyplavou na povrch, vyjmeme je děrovanou naběračkou nebo je scedíme. Dále si nakrájíme oravskou slaninu na kousky a necháme ji na malém plameni cca 10 minut vyškvařit. Mezitím v misce utřeme brynzou se zakysanou smetanou. Uvařené halušky promícháme s brynzovou zálivkou a vyškvařenou oravskou slaninou.

Ingredience

- 300 g hrubé mouky
- 1 vejce
- 250 ml mléka
- 150 g oravské slaniny
- 150 g pravé slovenské brynzy
- 90 ml zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Výborně se k tomuto sytému jídlu hodí zeleninový salát.

