

# Slovenské halušky s bryndzou, kysaným zelím a angl. slaninou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**3382** kalorií , **0 g** cukrů , **143 g** tuků , **103 g** bílkovin

**Autor:** Roxana

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/slovenske-halusky-s-bryndzou-kysanym-zelim-a-angl-slaninou>

## Příprava

Brambory nastrouháme, osolíme, přidáme vejce a mouku a prohněteme (možno i rukou). Do osolené vroucí vody protlačíme těsto přes sítko na halušky a několik minut necháme vařit. (Můžeme připravovat jak ze syrových, tak již studených vařených brambor, vaří se kratší dobu.) Někdo má rád bryndzu přírodní a zamíchá ji do teplých halušek, polije rozškvařenou slaninou, někdo smíchá bryndzu se smetanou - ohřeje, aby se rozpustila, jiný má rád zelí. Já tam většinou dám vše, bryndzu přírodní, neupravenou smetanou. Recept mám od své slovenské snachy, dříve jsem je dělala ze sáčku, ale to se nedá srovnat.

### Tip k receptu

Přidávám zelí, protože je jídlo pikantnější, místo obyčejné slaniny volím raději slaninu anglickou, více voní.



## Ingredience

- 1 kg brambor
- 50 dkg polohrubé mouky
- 3 vejce
- sůl dle potřeby
- 30 dkg bryndzy
- 30 dkg anglické slaniny
- 1 balení kysaného zelí

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Hlavní chod