Brynzové halušky

Ingredience

Těsto

- ¾ kg syrových brambor
- vejce — 1
- sůl — 10 g
- asi 300 g hladké mouky

na polití

- slanina — 120 g
- 150 g brynzy

Postup

Brambory nastrouháme, necháme ustát a část vody scedíme. Do nich přidáme mouku a vejce, směs osolíme a dobře promícháme. Těsto protlačíme do vařící osolené vody přes hrubé struhadlo nebo vykrajujeme lžičkou nočky. Lehce promícháme a vaříme 8 až 10 minut. Vyjmeme cedníkem, promastíme horkým sádlem, posypeme brynzou a přelijeme částečně rozškvařenou slaninou.

Zdroj: cilka.eu