

Bryndzové halušky

Áno. Všetky deti sa na Slovensku rodia s receptom na bryndzové halušky. V ľavej ruke. V pravej držia črpák so žinčicou. Mne na blogu chýbali a tak som ich uvaril. Recept pridávam v čase, keď v Európe zúri koronavírus a mali by sme byť v karanténe. Bryndza je vraj skvelá na posilnenie imunity. Tak keď sa prebojujete do potravín s rúškom na tvári a zoženiete múku a bryndzu, spravte si ich poctivo ako ja. Veď čo iné by ste teraz doma robili...

4 porcie

6 väčších zemiakov

2 vajcia

múka (hladká alebo polohrubá)

soľ

bryndza

slanina

smotana a pažitka – podľa preferencií



Zemiaky ošúpeme a nastrúhame na strúhadle na zemiaky do hlbšej misy. Ak máte taký ten klasický štvorhranný strúhač, zemiaky strúhajte na užšej časti s vyrazenými dierkami. Hej, to je tá najostrejšia, ktorej sa bojím čo i len dotknúť a ešte sa aj blbo umýva. Takže dávame bacha a hneď po skončení práce ho umyjeme, aby v medzerách zvyšky zemiakov nezaschli.

Dáme si variť vodu do väčšieho hrnca.

Ošúpané zemiaky prirodzene pustia vodu podľa toho, aké sú staré. Ja som mal nové, plné vody. Preto som ich scedil v kovovom sitku, aby prebytočná voda odtiekla. Robím to preto, že budem následne potrebovať menej múky na vytvorenie cesta a halušky budú viac zemiakové a lepšie, mäkkšie. Scedené zemiaky vrátíme do misy, pridáme 2 vajcia, osolíme a zamiešame.

Následne začneme pridávať múku a miešať cesto. Je fakt jedno,

či dáte hladkú alebo polohrubú. S polohrubou sú halušky „chlpacejšie“, majú výraznejšiu štruktúru a mene chutia viac. Múky môžete aj skombinovať. Cesto by malo byť konzistentné a ani riedke, ani tuhé. Ťažko to presne určiť na gramy, ale ja to robím tak, že hodím z lopárika pár halušiek do vriacej vody a sledujem, či sa rozpadávajú alebo vyplávajú celé. Ak sa rozpadávajú, treba pridať múku.

A tak som vám už prezradil aj proces varenia. Pekne ručne z lopárika hádžeme napríklad vidličkou halušky do mierne vriacej vody a čakáme, kým vyplávajú. V menších dávkach použijeme všetko cesto.

Medzitým si môžeme nakrájať slaninu na kocky asi 1 x 1 cm, ktorú roztopíme na masť a škvarky. **Pozor!** Slaninu dávame vždy na studenú panvicu a roztápame ju pomaly.

Scedené halušky prehodíme do misy (*odporúčam plastovú, halušky pomalšie vychladnú*) a ochutíme bryndzou, ktorá sa na hluškách krásne roztopí. Môžeme pridať aj kyslú smotanu. Halušky miešame jemne, poľahky prehadzujeme v miske.

Naservírujeme na tanier, pridáme škvarky s masťou a nasekanou pažitkou. Dobrú chuť a veľa zdravia! Dajte si žinčicu a nechlascite pálenô. Oslabuje to imunitu :)

