

Halušky s brynzou a slaninou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Do hrubé mouky přidáme kypřicí prášek do pečiva, promícháme, přilijeme rozšlehaná vejce s mlékem a vodou, přidáme trochu soli a vše promícháme. Vznikne vláčné těsto, které zavaříme. Těsto protlačujeme přes děrované síto do vařící vody. Halušky mícháme. Po uvaření je propláchneme a promastíme rozpuštěným sádlem. Na tuku zpěníme cibulku, přidáme nakrájenou slaninu. Opečeme. Slaninu vmícháme do halušek. Nastrouháme brynzou a posypeme halušky a vše promícháme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Mouka hrubá 1 000 g** - 172 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Bryndza lahůdková** - 120 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 120 g
- **Jihočeské mléko lahodné polotučné 1,5% 1 l** - 100 g
- **Pitná voda nesycená** - 160 g
- **Kypřicí prášek do pečiva 13 g** - 4 g
- **Vejce** - 100 g

