fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Haluszki z bryndzą bez cukru - przepis

Do przygotowania haluszków przyda się tarka z drobnymi oczkami oraz sitko do klusek z przecierakiem. Nie formujemy wałeczków ani nie kroimy kopytek na stolnicy. Zanim woda się zagotuje, przygotuj miskę na sos i patelnię lub rondel na skwarki.

Czas całkowity: 45 minut

Porcje: 6 porcji

Składniki

- 150 g słoniny z mangalicy, bez dodatku cukru
- 500 g ziemniaków
- 250 g gładkiej mąki pszennej
- 1 jajko
- sól
- 200 g bryndzy
- 200 g kwaśnej śmietany 18%
- 1 pęczek cebuli dymki
- woda do gotowania

Przygotowanie krok po kroku

1. Pokrój słoninę w drobną kostkę i wysmaż w rondlu na chrupiące skwarki.
2. Obierz i umyj ziemniaki, zetrzyj na drobnych oczkach. Dokładnie wymieszaj z mąką i jajkiem.
3. W dużym garnku zagotuj i posól wodę. Przeciskaj ciasto przez sitko do haluszków, pomagając sobie przecierakiem. Zamieszaj, żeby kluski się nie skleiły.
4. Gotuj do wypłynięcia, około 3 minut. W dużej misce połącz bryndzę ze śmietaną. Dodaj wyłowione kluski i delikatnie wymieszaj.
5. Nałóż haluszki, posyp skwarkami i pokrojoną zieloną częścią dymki.

Źródło przepisu: https://kuchynalidla.sk/recepty/bryndzove-halusky-s-cibulkou-a-slaninou