

Bryndzové halušky - ako to robím ja.

Zverejnené na Turisticko-informačná stránka Štúrova (<https://sturovo.com/drupal>)

posted by Willant on 25. január 2010 - 17:51
25.01.2010 - posledná úprava článku.



[Bryndzové halušky - ako to robím ja. \[1\]](#)

3,3 kg zemiakov
1,3 kg hladkej múky
20 dkg slaniny
2-2,5 čajovej lyžičky soli
0,7 dcl oleja
0,7 dcl tuku z upečenej slaniny
25 dkg bryndze

Slaninu nakrájame na kocky a do zlatova pomaly upečieme. Masť zo slaniny a olej nalejeme do veľkého hrnca. Pridáme mlieko a bryndzu. Miešaním vyrobíme hustú zmes.

Očistíme 3,3 kg zemiakov. Po očistení by nám malo ostať 2 kg čistých. Pokrájame ich na kocky. Vložíme ich do mixéra, pridáme soľ a rozmixujeme. Ak sa nám to na jeden krát nezmesť. Rozdelíme ich na viac rovnakých polovic. Aj soľ aj zemiaky.

Kašu vložíme do veľkej nádoby pridáme hladkú múku. Odporúčam pridať na dva krát. Pridáme polovicu a zamiešame. Potom toto zopakujeme. Z múky a zemiakov vyrobíme husté cesto. Vodu ani vajce nepridávame. Najpohodlnejšie je to robiť so špirálovým mixérom.

Dáme variť 4 litre vody a jednu kopcom polievkovú lyžicu soli. Ak nám voda začne vriieť začneme postupne cez dierkovač/tardlo hádzať/strapkať halušky, občas ich v hrnci premiešame aby sa nám nezlepili. Ak počas strapkania do vody, voda prestane vriieť, ale halušky vyplávajú nevyberáme ich. Počkáme kým voda znovu zovrie.

Uvarené halušky sitkom vylovíme. V žiadnom prípade ich neopláchneme. Necháme vodu odtiecť a hneď dávame na zmes bryndze mlieka a masť.

Pre štyri osoby vystrapkáme z celkového množstva 1,5 kg ostatnú zmes odložíme na ďalší deň. Halušky sa dodatočne nedajú zohriať nijako. Bryndza teplom mení konzistenciu a roztápa sa.

Na nabraté cesto na tanieri pridáme upečenú slaninku. Môžeme podávať s mliekom alebo kyslou kapustou.

Adresa zdroja (modified on 25.01.2010 - 17:56):<https://sturovo.com/drupal/25-01-2010/303/blogy/bryndzove-halusky-ako-robim-ja?page=0>

Odkazy

[1] <https://sturovo.com/drupal/25-01-2010/303/blogy/bryndzove-halusky-ako-robim-ja>
