



Halušky s česnekovou slaninou Schneider a brynzou

Ingredience:

Na 4 porce budeme potřebovat:

1 kg oloupaných brambor (větších)
400 g hladké mouky
400 g hrubé mouky
200 g brynzy
200 g česnekové slaniny Schneider
2 jarní cibulky
2 větší cibule
sůl, pepř
50 g másla

Postup:

Brambory nastrouháme na struhadle najemno (ideální je speciální struhadlo, spíš než strouhá tak jakoby "holí"). Nastrouhané brambory vložíme do jemného sítka a necháme vykapat vodu. Za chvilku se usadí škrob. Ten není na škodu budeme ho potřebovat. Brambory smícháme s moukou a přidáme jen tolik vody z brambor, kolik je třeba, aby těsto nebylo moc řídké. Chce to cvik, nejlepší je si zkusit malou dávku uvařit a ochutnat, než abyste rozvařili všechno těsto. Na halušky se obvykle používá speciální sítko, podobně jako na špecle. Vodu řádně osolíme, protože jsme nesolili halušky, vaříme, dokud nevyplavou na povrch a necháme je potom ještě tak 3 minuty vařit. Potom je vycedíme a to pořádně, smícháme s tukem z vypečené slaniny a rozpuštěným máslem. Opepříme.

Česnekovou slaninu Schneider nakrájíme na menší kousky a vypečeme dozlatova. Pustí celkem dost tuku, který použijeme na smažení cibule. Ta musí být nakrájená na stejné kousky a opečená dohněda.

Ideální je brynza pouze z ovčího mléka, ale dost špatně se shání. U nás je k sehnání ve velkoobchodech, ale jinak se celkem běžně prodává mix kravského a ovčího mléka, což není úplně ono. Když neseženete brynzou můžete použít žervé nebo lučinu. Je třeba ji trochu naředit, na to je nejlepší voda z hrnce, kde se vařily halušky.

Můžeme servírovat. Nejdříve dejte na talíř halušky, navrch brynzou, pak vysmaženou cibulku, a nakonec vypečenou slaninu. Ozdobte nakrájenou jarní cibulkou. Dobrou chuť!

www.jaknavelkeveci.cz

www.schneider-group.cz

