Halušky z taveného sýru Lipánek

45 minut

náročnost ●○○○

Ingredience (8 porcí):

- 1 kg brambor
- 350 g polohrubé mouky
- 1 vejce
- sůl
- 1 Lipánek tavený sýr smetanový
- 150 g slaniny nebo špeku

Návod na přípravu:

Nejprve oloupeme brambory a nastrouháme je najemno. Přidáme k nim vejce, sůl a postupně vmícháme polohrubou mouku, dokud nevznikne hustější těsto vhodné na halušky.

Ve velkém hrnci přivedeme k varu osolenou vodu. Pomocí síta na halušky protlačujeme těsto přímo do vroucí vody. Halušky vaříme, dokud nevyplavou na hladinu – trvá to asi 3–5 minut. Uvařené halušky vybíráme děrovanou naběračkou a dáme je stranou pod pokličku.

Mezitím si v kastrůlku dozlatova opečeme na kostičky nakrájenou slaninu nebo špek. Do ještě teplých halušek vmícháme celý Lipánek tavený sýr smetanový – krásně se rozpustí a halušky jemně obalí.

Nakonec přidáme opečenou slaninu i s výpekem a promícháme.