Bryndzové halušky :)

Pripravujú sa zo zemiakov, múky, soli, bryndze a slaniny. Základ tvoria postrúhané surové zemiaky zmiešané s múkou, soľou a vodou. Pomer zemiakov a múky možno meniť a dosiahnuť tak výraznejšiu zemiakovú alebo múčnu chuť halušiek. Pripravené cesto pomocou haluškárne alebo nožom z lopára hádžeme do vriacej vody so soľou a varíme. Halušky sú uvarené vtedy, keď vyplávajú na povrch. Uvarené halušky zmiešame s bryndzou a dochutíme opraženou slaninou. Najlepšie chutia servírované na drevených stoloch, v drevenej miske a za použitia drevenej lyžice. Častým doplnkom bryndzových halušiek je pohár kyslého mlieka, cmaru alebo žinčice.

foto: Natália Filová

Poznámka

V rôznych oblastiach Slovenska sa stretávame s rozličnými variáciami bryndzových halušiek. Na Spiši sa k základným surovinám na výrobu cesta pridáva za hrsť uvarených zemiakov nakrájaných na drobné kocky. Na Zemplíne sa do bryndze pridáva smotana a halušky sa ozdobujú petržlenovou vňaťou. V oblasti Šariša sa halušky zmiešajú s narýchlo opraženou bryndzou. V okolí Zvolena sa bryndza rozriedi s mliekom alebo vývarom, v ktorom sme uvarili zemiaky a riedka zmes sa vyleje na uvarené halušky.

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania