**Bryndzové halušky**

**Suroviny**

* 4 ks zemiaky
* 1 ČL soľ
* cca 500 g múka polohrubá
* 200 g bryndza
* 200 g slanina údená
* 200 ml smotana kyslá

**Postup:**

1. Nastrúhame si 4 ks očistených zemiakov, pridáme čajovú lyžičku soli.
2. Pridávame múku, až kým v ceste nezostane stáť varecha.
3. Bryndzu rozmiešame s kyslou smotanou.
4. Cesto pretláčame pomocou sitka na halušky do vriacej osolenej vody.  
   Keď vyplávajú navrch, sú hotové. Halušky scedíme, po vybratí neoplachujeme.
5. Na horúce halušky hneď dáme bryndzu a slaninku. Dobrú chuť.