**Pravé slovenské halušky s bryndzou a slaninou**

**10 porcí**

 anglická slanina nebo špek 200g

polohrubá mouka 3 hrnky

brambory střední 14 kusů

zakysaná smetana 200g

Brambory oškrábeme a na jemném struhadle nastrouháme. Osolíme a zaděláme s moukou do těsta. Hodně záleží na vodnatosti brambor, mouku přidáváme opatrně. Těsto by mělo být lehké a lehce lepivé.

Do vroucí osolené vody buď nožíkem z prkénka odkrajujeme, nebo stěrkou přes speciální cedník tlačíme malé nočky, které jsou uvařené ve chvíli, kdy vyplavou na hladinu. (Vaříme na etapy.) Po vyjmutí je propláchneme krátce studenou vodou, dáme do mísy a zakryjeme.

V misce si dohladka vymícháme bryndzu se smetanou a zamícháme do halušek.

Na pánvičce vyškvaříme na kostky nakrájenou anglickou slaninu.

Na talíř servírujeme uvařené halušky a posypeme vyškvařenou slaninou.

