

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Bryndzove Halusky

LUOGO: Europa / Slovacchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

2-3 patate
4-5 cucchiari di farina cucchiari
sale
1 uovo

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le patate e tagliarle a pezzetti. Aggiungere l'uovo e la farina. Fare un impasto che non sia troppo denso ma non acquoso. Si può utilizzare più o meno farina o aggiungere un poco d'acqua se è troppo densa. Aggiungere 1 cucchiaino di sale. Bollire l'acqua con 2 cucchiari di sale, usare un cucchiaino per versare un po' dell'impasto nell'acqua bollente. Assicurarsi che l'acqua stia ancora bollendo. Quando gli halusky sono pronti galleggeranno nell'acqua, prenderli con uno scolino. Prendere il bryndza (formaggio di latte di pecora) oppure la Feta e $\frac{3}{4}$ di formaggio cremoso e 3-4 cucchiari di latte. Scaldare il tutto insieme, mescolando per tutto il tempo. Quando inizia a bollire rimuovere dal fuoco. Tagliare dei pezzetti di pancetta e friggerli.

Servire gli halusky con la salsa di formaggio e cospargere di pezzetti di pancetta.