

Ingrediencie

500 g zemiakov, 4 zrnká celého čierneho korenia, 1/2 lyžičky rasce, 1 menšia cibuľa, 1 masox, 100 g slaniny, 1 lyžička hladkej múky, mletá sladká paprika, a strúčik cesnaku, 1 vajce, soľ, petržlenová vňať

halušky: 300 g zemiakov, 100 g hladkej múky, soľ

Postup

Zemiaky nakrájame na kocky, zalejeme 1,5 l vody, pridáme čierne korenie, rascu, celú cibuľu, osolíme a dáme variť. Keď sú zemiaky uvarené, cibuľu vyberieme a zemiaky vo vode rozpučíme. Dolejeme 0,5 l vriacej vody, pridáme masox, prelisovaný cesnak a necháme prejsť varom. Slaninu nakrájame na kocky, upražíme a oškvarky vyberieme. K masti pridáme múku, červenú papriku a zasmažku prilejeme do polievky. Povaríme ešte asi 10 minút. Vmiešame rozšľahané vajčko.

Zemiaky na halušky ošúpeme a postrúhame. Pridáme múku, osolíme a vypracujeme cesto, ktoré pretláčame cez sito na halušky do vriacej osolenej vody. Pomiešame, varíme približne 2 minúty a scedíme. Hotové halušky rozdelíme do tanierov, zalejeme polievkou, pridáme oškvarky a posypeme petržlenovou vňaťou.



