

## Ingrediencie

halušky: 700 g očistených zemiakov, 350 g polohrubej múky, 1/2 lyžice soli, 1 vajíčko

ďalej: 250 ml smotany na šľahanie, 300 g taveného syra (Bambino, Syrokrém...), 50 g masla

## Postup

Zemiaky očistíme , najemno postrúhame alebo rozmixujeme. Pridáme celé vajíčko, soľ, múku a dôkladne premiešame.

Do vriacej a osolenej vody nahádzeme halušky, ktoré uvaríme a precedíme.

V hrnci zohrejeme smotanu a pridáme syr. Za stáleho miešania syr roztavíme.

Halušky polejeme roztopeným maslom a nakoniec zmiešame so syrovou omáčkou.



