

Haluska z serem twarogowym

(przepis na 8 osób)

Haluska – potrawę można zrobić z bryndzy (twardego sera twarogowego), który zdecydowanie podkreśla kulinarne smaki regionu w sercu rzeki Körös i cieszy się dużą popularnością na tym terenie. Składniki można nabyć od lokalnych producentów na rynku w Szarvas.

Składniki

- 1 kg mąki
- 2 jajka
- 2 łyżki soli
- 3 dag tłuszczu
- 0,5 kg twarogu
lub 0,5 bryndzy (twardy węgierski
ser twarogowy)

Sposób przygotowania

Wsyp 1 kg mąki do miski, dodaj 2 jaja i trochę letniej wody, dzięki czemu sól i cukier lepiej się rozpuszczą. Po 20 minutach można rozwałkować ciasto do grubości 4–5 mm. Następnie należy nawinąć ciasto na wałek do ciasta, pociąć go na długość od wałka do ciasta. Prostokąty zdjąć z wałka do ciasta, złożyć na siebie i pociąć na paski o szerokości 0,5 cm. Gotuj w lekko słonej wodzie. Wymieszaj z serem twarogowym, włóż do foremki wysmarowanej tłuszczem (posmaruj wierzch odrobiną tłuszczu). W zależności od upodobania możesz dodać bekon pokrojony w kostkę. Piec w piekarniku rozgrzanym wcześniej, aż do momentu kiedy dno i krawędzie się zarumienią.

