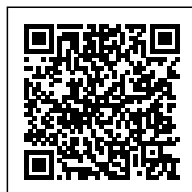




TRADIČNÁ ZEMIAKOVÁ "PRPA" OD HUGA





Priatelia moji, dnes mám pre vás neskutočnú dobrotu. Stará, dobrá, slovenská klasika. Zemiaky a halušky! Kto nevyskúša, neuverí aká je to dobrotu.

Toto jedlo patrilo vždy u nás doma k nesmierne obľúbeným. Možno ho poznáte pod iným názvom, ak áno, napíšte mi pod akým. U nás doma to bola vždy "PRPA".

Príprava je veľmi rýchla a jednoduchá.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)



halušky (recept na halušky nájdete na stránke)

6 stredne veľkých zemiakov

soľ

kúsok masla

olej

1 cibuľu

150 gramov slaniny

Postup:

Pripravte si halušky podľa receptu, ktorý nájdete na mojej stránke

Očistené zemiaky nakrájajte na menšie kocky a uvarte do mäkka v slanej vode. Po uvarení zlejte zo zemiakov vodu, tak aby vám trochu vody v zemiakoch zostalo. Pridajte kúsok masla a urobte zo zemiakov kašu. Kašu vymiešajte iba trochu, tak aby v nej zostali aj hrudky zemiakov.

Uvarené halušky zamiešajte spolu so zemiakovou kašou.

Cibuľu nakrájajte na drobno a osmažte na oleji. Keď už bude skoro hotová pridajte nakrájanú slaninku.

HOTOVO!

Prpu podávajte s opečenou slaninou a cibuľou. Odporúčam pridať na hotovú porciu aj lyžicu kyslej smotany.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo