

Hel'pianske trhance

Suroviny:

zemiaky
cestoviny – fličky
cibuľa
slanina
olej s príchut'ou masla
soľ
drvená rasca
biele korenie
termizovaná bryndza
kyslá smotana
pažitka

Postup:

Očistené a umyté zemiaky nakrájame na kocky, uvaríme v slanej vode s rascou do polomäkka a scedíme. Cestovinu uvaríme podľa návodu na obale, prepláchneme a jemne premiešame s olejom. Slaninu nakrájame na kocky a opražíme spolu s nakrájanou cibuľou. Pridáme zemiaky, korenie a pomaly prehrievame.

Postupne pridáme fličky, zľahka premiešame (môžeme prehriať v rúre).

Porcie prelejeme bryndzou zmiešanou so smotanou a posypeme nakrájanou pažitkou.