
Lemieszka z ziemniakami

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1263 razy.

1 kg ziemniaków

25 dag mąki pszennej lub żytniej razowej lub mąki 80%

sól

woda

4 dag słoniny

Obrane ziemniaki zalać wrzącą wodą, posolić, ugotować. Ziemniaki nie odcedzając rozetrzeć i sypać na wrzątek mąkę, silnie rozcierając masę w garnku (na gorącej płycie kuchennej). Gdy potrawa zatraci zapach surowizny, wyłożyć na półmisek, kształtując łyżką zgrabne półkule. Podawać okmażone słoniną i posypane, pokruszonym serem, z kwaśnym lub słodkim mlekiem. Lemieszkę tę można także sporządzić z mąki jaśniejszej, "bułkowej".

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD