
Prażucha z ziemniaków

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 34947 razy.

1 kg ziemniaków,

4 łyżki mąki,

4 cebule,

150 g masła lub słoniny,

sól

Obrane i wypłukane ziemniaki gotować w osolonej wodzie. Kiedy będą już na wpół miękkie, wsypać mąkę, przykryć garnek, gdy ziemniaki się ugotują, zdjęć pokrywkę, potrzymać jeszcze chwilę garnek na małym ogniu celem odparowania resztek wody. Następnie ugnieć ziemniaki na gęstą jednolitą masę. Łyżka umoczona w tłuszczu nakładać porcje prażuchy na talerze, polać tłuszczem z podsmażoną cebulą lub/i topioną słoniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

Jakie proste a jakie pyszne .Znam to z dzieciństwa.

Nadesłał(a):gala 2006-01-24 21:01:24

Wszystko się zgadz... Jak u mojej babci :D uwielbiam prażuchy ze skwarkami z boczku i do tego na osobnym talerzu kapuśniak = obiad-marzenie

Nadesłał(a):Kenny <kennypark@wp.pl> 2006-02-26 14:02:19

Hmmm. ani słowa o odcedzeniu. A odparowanie wody w której sie gotowały ziemniaki to potrwa z pół dnia !!! przepis do bani !

Nadesłał(a):antykucharz <bigpol@o2.pl> 2008-04-19 11:04:27

brawo :) super przepis :) POLECAM

Nadesłał(a):krzys 2008-04-22 14:04:40

Uwielbiam prażuchy, zwłaszcza gdy zrobi je moja babcia :)))

Najlepsze są ze skwarkami i kwaśnym mlekiem...

Nadesłał(a):Dorcja 2008-09-13 10:09:48

trzeba odcedzić część wody

Nadesłał(a):jarek 2009-01-22 20:01:22

mąka musi byc najpierw uprażona na suchej patelnibo inaczej nic z tego

Nadesłał(a):bogna <krabogna@poczta.onet.pl> 2009-05-05 07:05:41

wcale nie a i tak jest super nawet i śmietana jest okej a kapusniak palce lizac jak z młodej kapusty(bez mięsa) mniam mniam ja to robie to wiem polecam!!!

Nadesłał(a):zeb <zebik12345@tlen.pl> 2009-10-02 12:10:32

Bardzo dobre pamietam to z czasów dzieciństwa,i bylam ciekawa czy jest taki przepis,dziekuje napewno sobie zrobię w najbliższym czasie.pozdrawiam.

Nadesłał(a): 2009-10-22 21:10:40

Super że podany jest przepis,ja to pamietam z dzieciństwa,robila to moja mama.Prażucha jest pyszna ze skwarkami z cebulką ,pozdrawiam.

Nadesłał(a):Ela 2009-10-22 21:10:04

Witam. Ostatnio robiłem, ale jak były prawie miękkie prawie w całości odcedziłem zostawiając trochę wody, dodałem mąkę, pogotowałem do odparowania wody i ubijałem. Pycha

Nadesłał(a):parasoli <jprosolak@o2.pl> 2009-10-29 20:10:02

JA KROJE ZIEMNIAKI NA MAŁE KAWAŁKI I TYLE WODY ILE POKRYJE ZIEMNIAKI A NA WIERZCHU SYPIE MĄKĘ NA WODE TAKA MAŁA WARSTWA POTEM UGNIATAM Z MĄKĄPYCHA DO TEGO SKWARECZKI Z CEBULKĄ

Nadesłał(a): 2010-01-26 13:01:17

Najlepsza jest do tego maślanka lub kwaśne mleko pycha

Nadesłał(a):xdd <aneta00-96@o2.pl> 2010-08-04 09:08:32

Przynajmniej napiszcie jaka mąka

Nadesłał(a):Shakira 2010-10-28 13:10:20

Przepis jak najbardziej OK. A jeśli chodzi o mąkę to - pszenna.

Nadesłał(a):Kek 2010-11-02 14:11:57

czekałam 40 lat na ten przepis dziękuję

Nadesłał(a):rea <mila@wiola.pl> 2011-01-28 23:01:52

Serdeczne dzięki za przepis. Już zawsze chciałam zrobić mezowi niespodziankę i ugotować jego ulubione danie z dzieciństwa ale nigdy nie wiedziałam jak się to robi.

Teraz już wiem i postaram się ugotować i to w 34 rocznicę

naszego małżeństwa :-)

Nadesłał(a):Helena <29 01 2011> 2011-01-30 00:01:51

WITAM I POZDRAWIAM SMAKOSZY TYCH PYSZNOŚĆ. I FAKT IDEALNA KOMPOZYCJA TO PRAZUSZKI Z MASŁANKĄ OKRASZONE SKWARKAMI. MIODZIOOOOOO :O) NIE DŁUGO SIĘ GOTUJE BO KARTOFELKI ODPARUJĄ JE MA CO ODLEWAĆ . I NAPEWNO NIE ZAJMUJE CAŁEGO DNIA. POZDRAWIAM WSZYSKICH

Nadesłał(a):AN 2011-04-08 14:04:53

kefireeeeeeeek! :D

Nadesłał(a):marta 2011-04-15 16:04:13

łalł... Pycha! :))

Nadesłał(a):florek88 2011-06-29 21:06:14

polecam ..pycha proste danie ..

Nadesłał(a):ja <ja> 2011-08-29 16:08:24

Super przepis. Moja mama robi prazuchy jak cała rodzina się zjedzie do domu. Wszyscy my lubimy, nawet moja córka która nie lubi skwarków, ale wtedy je.

Nadesłał(a):Jeannie-Jadwiga <jadzia@shaw.ca> 2011-09-04 05:09:16

Obrane i wyłukane ziemniaki gotować w osolonej wodzie. Kiedy będą już na wpół miękkie, odlać nadmiar wody (pozostawić nieco na dnie), wsypać mąkę na wierzch tak aby pokryła ziemniaki, garnek przykryć i wstawić do piekarnika na około 20 do 30 minut, następnie wyjąć z piekarnika, zdjęć pokrywkę, ugnieć ziemniaki na gęstą jednolitą masę. Łyżką umoczaną w tłuszczu nakładać porcje prazuchy na talerze, polać tłuszczem z podsmażoną cebulą lub/i topioną słoniną. Podawać z zsiadłym mlekiem lub maślanką.

A rewelacyjne, mniem ... mniem, to podsmażane na tłuszczu jak wyżej - nakładać łyżką, małe porcyjki na patelnię i obrumienić je - niebo.

Tak robiła moja babcia i mama, tak czyni kolejne czyli następne pokolenie.

Pozdrawiam wszystkich smakoszy tradycyjnej, smacznej i prostej kuchni.

Nadesłał(a):

Obrane i wyłukane ziemniaki gotować w osolonej wodzie. Kiedy będą już na wpół miękkie, odlać nadmiar wody (pozostawić nieco na dnie), wsypać mąkę na wierzch tak aby pokryła ziemniaki, garnek przykryć i wstawić do piekarnika na około 20 do 30 minut, następnie wyjąć z piekarnika, zdjęć pokrywkę, ugnieć ziemniaki na gęstą jednolitą masę. Łyżką umoczaną w tłuszczu nakładać porcje prazuchy na talerze, polać tłuszczem z podsmażoną cebulą lub/i topioną słoniną. Podawać z zsiadłym mlekiem lub maślanką.

A rewelacyjne, mniem ... mniem, to podsmażane na tłuszczu jak wyżej - nakładać łyżką, małe porcyjki na patelnię i obrumienić je - niebo.

Tak robiła moja babcia i mama, tak czyni kolejne czyli następne pokolenie.

Pozdrawiam wszystkich smakoszy tradycyjnej, smacznej i prostej kuchni.

A 'propos, danie w mojej rodzinie nazywa się "DZIADY"

Nadesłał(a):

rewelka niebo w gębie

Nadesłał(a):sylwia 2012-02-27 20:02:19

To moje ulubione danie z dzieciństwa ;)

Babcia robiła, mniamm...

Nadesłał(a):mat 2012-05-15 19:05:02