wodzionka po gornoslasku

Dodano: 2004-09-15 12:34:53
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 3268 razy.

kilka kromek suchego chleba
3 zabki czosnku
sol i maggi do smaku
odrobina masla lub smalcu
wrzatek
odgrzane ziemniaki

przepis na 1 talerz>
kroimy 2,3 kromki na kosteczke,do talerza wrzucamy czosnek drobno posiekany,maslo,sol i maggi,ktore dawkujemy wedlug wlasnego smaku i uznania,to wszystko zalewamy wrztkiem.Na patelni podgrzewamy na odrobinie tluszczu ziemniaki(moga byc one z poprzedniego dnia)wazne zeby sie pieknie podpiekly.W zadnym wypadku nie kaleczcie wodzionki kminkiem!
Prawdziwa slaska wodzionka podawana jest z tzw bratkartoflami...smacznego

Nadesłał: hania <maxxi1979@o2.pl>

a co to bratkartofel?Co do kminku-zależy od regionu.
Nadesłał(a):yaro 2006-03-30 21:03:28

bratkartofel+ pieczony kartofel ;)

to jest czysto slaski przepis, bez udziwnien typu kminek
Nadesłał(a):jezzzzzzzzzzzzzzzzzzzzzzzzzzz 2006-04-11 23:04:25

wreszcie porządny przepis na wodzionkę!-sama jestem ślązaczką i włos się jeży na głowie jak czytam inne przepisy.
Nadesłał(a): 2006-05-05 15:05:20