Tartuchy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1608 razy.

Zastawić pół garnka wody, niech się zagotuje, potem wsypać 1/2 kilo mąki tatarczanej, zrobić w środku w mące dziurę końcem od warząchwi i niech się tak wolno 10 minut gotuje; następnie odcedzić wodę, zostawiając jej cokolwiek, żeby mąka wszystka dobrze z wodą się utarła, lecz nie uformowała się jedna bryła. Lepiej zawsze odlać więcej wody, a jeżeli się uważa, że za suche, wtenczas można wody dolać , osolić zaraz i utrzeć dobrze w garnku, lecz muszą się już w garnku dobrze rozdzielać . Zasmażyć w rondelku świeżej słoniny 10 deka z drobno krajaną cebulką, wrzucić w nią tartuchy, mieszając łyżką blaszaną, dopóki na ogniu zupełnie się nie rozsypią, tak jak kaszka zacierana jajem. Mieszając i przerzynając je ciągle łyżką, smażyć jeszcze, potem wysypać na półmisek i wydać zaraz gorące.

Nadesłał(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"