babkine šúľance/knedle/pirohy

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

0,5 kg zemjaky (asi 5 stredne velkych zemjakov)
20 dkg muky
1 štipka soli
1 lyčica oleja
1 kus vajíčko

Postup

Uvarit zemjaky (cca 20 minut ked vru, skusit nozom pichnut)
Zemjaky popucit/roztlacit, pridat muku, vajicko, sol.

Na sulance usulat sulok, pokrajat, po tom ako vyplavaju este varit 3 minuty. Pomastit rozprazenou mastou po tom ako sa vybery z vody, posypat struhankou uprazenou, orechamy...

Pirohy - vyvalkat asi 0,5cm hrubku cesta, pokrajat na stvorceky, kolieska, naplnit lekvarom, uzavriet, uvarit, posypat...