

Háromhutai sztrapacska

Hozzávalók:



- 60 dkg burgonya
- 20-25 dkg liszt
- 2 tojás
- 15 dkg húsos szalonna
- 20 dkg túró vagy 40 dkg káposzta (lehet savanyú káposzta is)
- ízlés szerint só, bors, a tálaláshoz tejjől

Elkészítés:

A burgonyákat meghámozzuk, megmossuk, majd lereszeljük a reszelő legkisebb oldalán. Összedolgozzuk a liszttel (apránként adagoljuk, annyit adjunk csak hozzá, amennyit felvesz), sóval és a tojásokkal. A tészta állaga hasonló a nokédléhez. Vízet forralunk egy nagy fazékban, sózzuk. Késsel vagy nokédli szaggatóval a tésztát a forrásban lévő vízbe szaggatjuk, 6-7 perc főzés után leszűrjük. A szalonnát felkockázzuk, és serpenyőben ropogósra sütjük. Leszűrjük, a megmaradt zsírba beleforgatjuk a galuskákat, hozzáadjuk a túró.

Ha káposztával készítjük:

A káposztát lereszeljük (a savanyú káposztát apróra vágjuk), majd zsiradékban sóval, borssal megdinszteljük, és a galuskával összeforgatjuk. Megszórjuk a piritott szalonnakockákkal.

Jó étvágyat kívánunk!

Háromhuta strapacska

Zloženie:



- 60 dkg zemiakov
- 20-25 dkg múky
- 2 vajcia
- 15 dkg mäsovej slaniny
- 20 dkg tvarohu alebo 40 dkg kapusty (môže byť aj kyslá kapusta)
- Soľ a korenie podľa chuti, kyslá smotana na podávanie

Príprava:

Zemiaky ošúpeme, umyjeme a nastrúhame na najmenšej strane strúhadla. Pracujte s múkou (pridávajte po trochách, stačí pridať toľko, koľko prijmete), soľ a vajíčka. Textúra cesta je podobná ako v prípade nokedlí. Vo veľkom hrnci prevaríme vodu, osolíme. Nôž alebo sekáčik na nokedli nakrájame na cesto do vriacej vody. Po 6-7 minútach varenia prefiltrujte. Slaninu nakrájame na kocky a orestujeme na panvici do chrumkava. Scedíme, knedle premeníme na zvyšný tuk, pridáme tvaroh.

Ak je pripravený s kapustou:

Kapustu nastrúhame (kapustu nakrájame), potom ju opražíme na tuhu so soľou a korením a obrátíme s knedľou. Posypeme opečenou kockou slaniny.

Dobrá chuť!