

Zemiaková baba, gerheň :)

Potrebueme: 1½ kg zemiakov, 70 g masti, 50 g cibule, 2 zarovnané polievkové lyžice hladkej múky, soľ, čierne korenie, majorán, rasca, 1 vajce.

Postup: očistené zemiaky postrúhameme, pridáme nadrobno pokrájanú a na masti doružova opráženú cibuľu, hladkú múku, vajce, soľ, čierne korenie a majorán. Na dobre vymastenej panvici pečieme malé placky alebo cesto vylejeme na hrubo vymostený (nerozpustenou mastou) a hladkou múkou posypaný plech, upečieme v rúre a pokrájame.

[Malokarpatská kuchyňa ↑](#)