Zemiaková baba, gerheň :)

Potrebujeme: 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 postrúhame, pridáme nadrobno pokrájanú a na masti doružova opraženú cibuľu, hladkú múku, vajce, soľ, čierne korenie a majorán. Na dobre vymastenej panvici pečieme malé placky alebo cesto vylejeme na hrubo vymastený (nerozpustenou masťou) a hladkou múkou posypaný plech, upečieme v rúre a pokrájame.

Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania