KAPUSTA PO GÓRALSKU

Składniki:

- Kiszona kapusta
- Ziemniaki
- Słonina wędzona
- Cebula
- Mąka na zasmażkę
- Sól i pieprz

Przepis:

Kapustę gotujemy do miękkości i zlewamy wodę. W osobnym garnku gotujemy ziemniaki, które po ugotowanie cedzimy i ugniatamy, dodajemy do ugotowanej kapusty, uzupełniamy wodą z gotowania ziemniaków, aby nadać kapuście odpowiednią gęstość. Na patelni smażymy skwarki ze słoniny, ważne aby było dużo tłuszczu, „bo kapusta lubi tłuszcz”. Skwarki wrzucamy do kapusty a na tłuszczu robimy zasmażkę z mąki
i zagęszczamy kapustę. Krótko gotujemy.

Podajemy z ziemniakami i jako dodatek do potraw mięsnych. Smakuję coraz lepiej wielokrotnie podgrzewana.

Smacznego!

***

TARCIOKI

Składniki:

- ziemniaki
- mąka
- jajka
- sól do smaku
- słonina wędzona

Przepis:

Ziemniaki ucierany na tarce i wyciskamy przez lniane płótno. Zlewamy płyn z wyciskania, a krochmal z dna naczynia dodajemy do ziemniaków.
W naczyniu łączymy ziemniaki mąkę i jajka, dodając sól do smaku. Ręką formujemy kluski, które wrzucamy do wrzącej posolonej wody.
Na patelni smażymy skwarki ze słoniny, można dodać pokrojoną w kostkę cebulę i zezłocić.

Kluski podawać ze skwarkami, można po wyjedzeniu skwarków dolać gorącego mleka.

Smacznego!

***

HAŁUSKI

Składniki:

- mąka pszenna
- jajka
- sól do smaku
- słonina wędzona

Przepis:

Z wymienionych składników robimy ciasto, podobnie jak na lane kluski, ale dodajemy mniej wody, aby ciasto było bardziej gęste.
Na gotującą się wodę kładziemy łyżką. Po ugotowaniu podajemy ze skwarkami ze słoniny, można podawać z kwaśny mlekiem lub maślanką oraz z gotowanym mlekiem.