



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Lemieszka z ziemniakami

Lemieszkę tę można także sporządzić z mąki jaśniejszej, „bułkowej”.

Składniki:

- słonina, 4 dag
- sól, 1 szczypta
- mąka pszenna razowa, 25 dag
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Obrane ziemniaki zalać wrzącą wodą, posolić, ugotować. Ziemniaki nie odcedzając rozetrzeć i sypać na wrzątek mąkę, silnie rozcierając masę w garnku (na gorącej płycie kuchennej). Gdy potrawa zatraci zapach surowizny, wyłożyć na półmisek, kształtując łyżką zgrabne półkule. Podawać okraszone słoniną i posypane pokruszonym serem, z kwaśnym lub słodkim mlekiem.

