

„MĘCYBUŁY”

I miejsce w konkursie kulinarnym „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”

PRODUKTY

2 kg ziemniaków

1 szkl. mąki ziemniaczanej

1 jajko,

sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować. Po ugotowaniu ostudzić, przecisnąć przez praskę lub zemleć w maszynce. Dodać szklankę mąki ziemniaczanej i jajo. Wymieszać, dodać sól. Zagnieść ciasto, z którego potem formować wałek. Kroić na kawałki, formując w dłoni placki. Wypełniać farszem i gotować w osolonej wodzie przez około 8 minut od wypłynięcia. Farsz może być mięsny (z mięsa gotowanego), z kapusty, grzybów - taki sam, jakiego używamy do pierogów.