

Ledni Laci receptára



Ahogy én készíteném

DÖDÖLLE

Hozzávalók:4 személyre:

80 dkg krumpli,
kb. 25 dkg liszt,
1 pohár tejföl
10 dkg zsír (szalonnazsír),
fej vöröshagyma,
só.

Elkészítés:

A megtisztított krumplit sós vízben megfőzzük, majd a levében összetörjük. Állandó keverés közben annyi lisztet adunk hozzá, hogy lágy tésztát kapjunk. A felhevített zsíronba szaggatjuk kanállal, és mosolygósan pirosra sütjük. A megtisztított, vágott hagymát is megpirítjuk, rászórjuk a már pirosra sült dödöllére, majd tejföllel meglocsolva, forrón tálaljuk

