



Sztrapacska

Hozzávalók:

- 3-4 nagyobb krumpli
- liszt
- 10-15 dkg füstölt szalonna
- 25 dkg túró/juhtúró vagy kb. 50 dkg káposzta
- só.

Elkészítése:

A krumplit apró lyukú reszelőn lereszeljük, sózzuk és annyi liszttel keverjük össze, hogy nokedli sűrűségű tésztát kapjunk. Ezt a masszát vágódesztárról, vagy nokedliszaggatóval lobogó forró vízbe szaggatjuk, és mikor a víz tetejére jön, tésztastrővel kiszedjük. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és kisütjük. A káposztát ugyanúgy - mint a káposztás tésztához lereszeljük, megdinszteljük. A kifőtt galuskát a szalonnaszírájába szedjük majd vagy a túróval, vagy a káposztával összekeverjük. A túrós sztrapacskának a tetejére rászórjuk a szalonna tepertőt. (Nagyon jó libatepertővel is.) Melegen tálaljuk.

Tipp: Egyes helyeken a kifőtt sztrapacskát cseréptálba rakják, zsírral bőven megöntözik, majd bőven megrakják túróval, juhtúróval, esetleg pirított káposztával.

