

## Salamuny

data aktualizacji: 2019.03.22 autor: Redakcja



(fot. Wojciech Kubik)

### Składniki:

- 1,5 kg surowych ziemniaków
- 1,5 kg ugotowanych ziemniaków
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- szczypta soli
- trochę boczku na skwarki
- 1 cebula

### Przygotowanie:

Ziemniaki surowe należy obrać i zetrzeć na tarce, a także wycisnąć z nich sok za pomocą szmatki. Ziemniaki ugotowane natomiast należy wystudzić i zmielić w maszynce. Następnie łączymy te dwa składniki, dodając do nich jajka oraz mąkę i szczyptę soli. Wszystkie składniki powinny uzyskać jednolitą konsystencję. Kolejnym krokiem jest formowanie Salamonów, które następnie trzeba

obtoczyć w mące ziemniaczanej. Salamuny gotujemy w osolonej wodzie przez 6-8 minut od ich wypłynięcia na powierzchnię. Możemy do wody dodać też kilka kropel oleju.

Salamuny podajemy na ciepło z dodatkiem przesmażonego boczku z cebulką.

*Przepis Koła Gospodyń Wiejskich z Głuchowa.*

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31421-salamuny>