

Przecieruchy

data aktualizacji: 2019.05.14 autor: Redakcja



(fot. Joanna Młynarczyk)

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- ½ kg mąki
- 2 jajka
- pieprz, sol do smaku
- kawałek boczku lub słoniny
- 1 duża cebula

Wykonanie:

Surowe ziemniaki obrać, utrzeć na tarce, odlać wodę. Dodać mąkę, 2 całe jajka. Całość wymieszać. Wodę z solą zagotować, doprowadzić do wrzenia. Na gotującą się wodę nakładać łyżką przecieruchy. Gotować 5-7 minut, kiedy wypłyną na wierzch, wyciągamy. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem. Na patelni podsmażamy boczek, cebulę. Ugotowane przecieruchy okrasić boczkiem i gotowe.

Przepis Elżbiety Kopacz.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31983-przecieruchy>