

Zemiaková fučka

Potrebuje

- - 1 kg zemiakov
- - 150 g masla
- - 2-3 ks Karička v črievku
- - 150 g hladkej múky
- - 2 ks cibule
- - 2 šálky acidofilného mlieka
- - soľ

Postup

Cibuľu nakrájam nadrobno a na oleji opražím do zlatista. Ošúpem zemiaky, umyjem ich a nakrájam na kocky. Uvarím v osolenej vode a keď sú mäkké, scedím ich. Do hrnca nalejem teplé mlieko a múku a elektrickým šľahačom vyšľahám. Po zahustení kašu varím asi 5 minút na miernom plameni za stáleho miešania. Do uvarenej kaše potom pridávam postupne Karičku a premiešavam. Fučku rozdelím do tanierov a do každej porcie urobím uprostred jamku, do ktorej nalejem trochu rozpusteného masla a posypem smaženou cibuľkou.

Tento recept nám posielal: Tomáš z Michaloviec

náročnosť: nízka

čas: 60 minút

porcie: 4