

Zacierka kraszona

Składniki:

- ziemniaki, cebula – własna uprawa
- jajko- własny drób
- mąka pszenna – zakupiona w lokalnym młynie w Dobrem
- słonina, sól– zakupione w sklepie

Wykonanie:

Z ½ kg mąki pszennej, jednego jajka i odrobiny zimnej wody (taka ilość, aby połączyć mąkę i jajko) zagnieść twarde ciasto.

Ziemniaki(ok. ½ kg)obrać, pokroić w drobną kostkę. Zagotować ok. 2 litry wody z pokrojonymi ziemniakami, osolić do smaku.

Kiedy ziemniaki będą miękkie, wrzucać małe, rwane palcami kawałki ciasta –zacierki. Gotować kilka minut.

Pokroić 15-20 dag słoniny w drobną kostkę, smażyć na patelni. Kiedy słonina trochę się wytopi, dodać pokrojoną w drobną kostkę cebulę. Podsmażyć na złoty kolor, dodać do zupy.

Anna Patyk, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobre (powiat radziejowski)