

Dziady

Przygotowanie:

Etap 1 – Ziemniaki (ok. 1 kg) obrać i opłukać, pokroić na mniejsze kawałki, ugotować w lekko osolonej wodzie.

Etap 2 – Po ugotowaniu, odlać część wody i dodać do gorących ziemniaków ok. 2 łyżki mąki pszennej. Dokładnie ukrychać, czyli pognieść ziemniaki z gorącą wodą i mąką.

Etap 3 – Z masy ziemniaczanej formować małe, okrągłe placki i smażyć na tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

Etap 3 – Surowy boczek lub słoninę pokroić w kostkę, podsmażyć na złoty kolor. Można też podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, połączyć usmażone placki.