

ELKÉSZÍTÉS:

A krumplit megfőzzük, krumplinyomón átnyomjuk, majd gyúrótáblára hagyjuk hűlni. Összegyúrjuk a liszttel és a sóval, rudat formálunk belőle. A rúdból darabokat vágunk le, melyeket kb. 15 cm sugarú vékony körré nyújtunk. A masina tetején, vagy gázlapon mindkét oldalát megsütjük és olvasztott zsírral megkenjük. Lekvárral vagy túróval, tejjel ízesíthetjük.

Jó étvágyat kívánunk!

Hozzávalók:

- 1 kg főtt krumpli
- 60 dkg liszt
- Só

