

Prażoki

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 3-4 łyżki mąki (najlepiej żytniej)
- 3-4 cebule
- 150 g masła lub słoniny, sól

Sposób przygotowania:

Obrane i opłukane ziemniaki gotować w osolonej wodzie. Przed końcem gotowania odlać nadmiar wody, wsypać mąkę i przykryć garnek pokrywką. Gdy ziemniaki się ugotują do miękkości, zdjąć pokrywkę i jeszcze potrzymać na małym ogniu, aby odparować resztki wody. Następnie ugnieść ziemniaki na gęstą, jednolitą masę.

W czasie gotowania ziemniaków rozpuścić na patelni masło lub przesmażyć słoninę i dusić pokrojone w kosteczkę cebule.

Umoczoną w tłuszczu łyżką nakładać porcje prażoków na talerze.

Odmianą są prażuchy żelazne: Do gotujących ziemniaków wraz z mąką dodaje się utarte surowe ziemniaki.

Prażoki spożywano najczęściej z kapustą zasmażaną - latem przesmażano kapustę słodką, a zimą kiszoną. Jedzono je też z zsiadłym mlekiem.

Małgorzata Dziurawicz-Kaszuba