

Zupa z bani

Oto przepis na 2 osoby!

Składniki:

- 1/4 dyni
- 2-3 średniej wielkości ziemniaki
- mąka
- woda
- mleko
- 1 jajko (przy wersji bogatszej)
- sól i cukier według uznania

Sposób przygotowania:

Dynię obrać ze skóry, wyjąć miąższ wraz z pestkami (pestki można ususzyć), pokroić w drobną kostkę, wrzucić do garnka i zalać wodą pół na pół z mlekiem tak, by płyn zakrył dynię. Gotować do miękkości. Następnie rozetrzeć dynię drewnianą pałką i zagęścić zupę mąką.

Zupę z bani jedzono z kruszonkami lub kudłankami.

Jak je zrobić?

Kruszonki - szklanekę mąki wsypać do miski i wlewać powoli wodę tak, by mąka się połączyła, wyrobić twarde ciasto, a potem kruszyć albo trzeć na tarce i wrzucić do gorącej wody.

Kudłanki - surowe ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odcisnąć sok i formować kuleczki. Można też do odciśniętych ziemniaków dodać jedno surowe jajko, lekko je posolić i dorzucić łyżkę mąki. Wszystko połączyć i kłaść łyżką na wrzącą wodę. Dawniej rzadko dodawano jajko ze względu na biedę, jaka panowała w przeciętnych chłopskich gospodarstwach.

Zupę tę spożywano na słodko, cukrując do smaku.

Smacznego!