



Dödölle

50 dkg burgonya
30-40 dkg liszt
10-15 dkg vöröshagyma
2-3evőkanál zsír
só

A burgonyát meghámozzuk, megmossuk és vékony karikákra vágjuk. Feltesszük főni annyi hideg, sós vízben, ami éppen ellepi. Puhára főzzük, saját levében pépesre törjük, és apránként hozzáadjuk a lisztet, állandóan keverjük, de a tűzről nem vesszük le. Annyi lisztet adunk hozzá, amennyit a burgonya felvesz. Alaposan, csomómentesre keverjük. A vöröshagymát nagyon apróra vágjuk, a zsírban megfonnyasztjuk. Egy lapostányérra tesszük a dödöllét, tenyérrrel kb. hüvelykujjnyi vastagságúra nyomkodjuk, meglocsoljuk a vöröshagymás zsírral, és kanállal diónyi galuskákat szaggatunk belőle. Serpenyőben pirosra pirítjuk. Tejfőllel és frissen őrölt borssal tálaljuk.

Vadételek mellé, köretként is remek!

Prósza

A krumpliprósza, másnéven macok, lapcsánka, lepcsánka, recsege, lapótya, matutka, tócsni, toksa, cicege, tócsi, görhöny, lapotyka, rösztike, harula, röstiburgonya, lepkepotyi, berét, bodag, cicedli, pacsn...ételnek ennyi neve nincs is tán a világon

40 dkg burgonya
2 tojás
18 dkg liszt
1 dl tej
1 gerezd zúzott fokhagyma
só, bors
zsír a sütéshez

A burgonyát megtisztítjuk.

A többi hozzávalót csomómentesre keverjük. Sózzuk, borsozzuk. Hozzáreszeljük a nyers megtisztított és lereszelt krumplikat. A palacsintához hasonlóan, közepes lángon, kis lepényeket sütünk. Tejfőllel kínáljuk.