

Ledniczky Laci receptára



Ahogy én készítem

## Sztrapacska

### *Hozzávalók:*

3-4 nagyobb krumpli

liszt

10-15 dkg füstölt szalonna

25 dkg túró/juhtúró vagy kb. 50 dkg káposzta

só.



### *Elkészítése:*

A krumplit apró lyukú reszelőn lereszeljük, sózzuk és annyi liszttel keverjük össze, hogy nokedli sűrűségű tésztát kapjunk. Ezt a masszát vágódesztáról, vagy nokedliszaggatóval lobogó forró vízbe szaggatjuk, és mikor a víz tetejére jön, tésztaiszűrővel kiszedjük. A füstölt szalonnát apró kockára vágjuk és kisütjük. A káposztát ugyanúgy - mint a káposztás tésztához lereszeljük, megdinszteljük. A kifőtt galuskát a szalonnazsírjába szedjük majd vagy a túróval, vagy a káposztával összekeverjük. A túros sztrapacskának a tetejére rászórjuk a szalonna tepertőt. (Nagyon jó libatepertővel is.) Melegen tálaljuk.

Tipp: Egyes helyeken a kifőtt sztrapacskát cseréptálba rakják, zsírral bőven megöntözik, majd bőven megrakják túróval, juhtúróval, esetleg pirított káposztával

