



Daragaluska

Hozzávalók: (6 nagy galuska)

1 tojás
8 dkg gríz
só, petrezselyem zöldje,
1 kávéskanál szódabikarbóna
vegetta a kifőzéshez



Elkészítés:

A szétválasztott tojásfehérjét felferjük kemény habnak, majd hozzáadjuk óvatos kevergetéssel hozzáadjuk a sót, szódabikarbónát, petrezselymet és a grízt. Pihentetjük (1 órát), hogy a gríz megdagadjon, majd kanállal szaggassuk bele a forró levesbe. Lassan forralva főzzük kb. 15 percig, amíg megpuhul. Haggyuk a főzőlében 10 percet állni.

Daragaluska (másképp)

Hozzávalók:

1 tojás
2 dkg vaj
8 dkg búzadara
só, bors
kávéskanál szódabikarbóna
vegeta vagy leveskocka

Egy bögrébe felütök egy megmosott tojást, hozzáadok teáskanállal vaját és 6-8 deka búzadarát, csipet sót, néha borsot. És a vaj helyett a makkáskanál sütőpor. Az egészet villával alaposan kikeverem, szükség esetén még adok hozzá darát, de csak annyit, hogy könnyen keverhető maradjon. A kikevert masszát félóráig pihentetem. Állás közben a dara megdagad, ha túl keménnyé válik, akkor kevés vajjal fellazítom. Teáskanállal, 1 leveskockával felforralt vízbe szagatom. Közvetlenül a levesbe főzni nem tanácsos, sok levet vesz fel és a leves ízét is tompítja. A víz csak csendesen forrjon, mert különben szétfőnek a galuskák. Ne szedjük ki a vízből, amikor feljönnek, mert akkor még nem jó. 5-6 perc múlva meg lehet kóstolni

