




# Mouštricl – šúlance s kyslou kapustou

Potrebuje: 0,5 kg polohrubú alebo hladkú múku, vodu, soľ, 1 kg zemiakov,  
1 kg kyslej kapusty, slaninu

Postup prípravy:

Uvaríme si zemiaky nakrájané na kocky, v druhom hrnci si udusíme kyslú kapustu a zároveň si na panvici pripravíme škvarky. Cesto pozostáva z polohrubej alebo hladkej múky, vody a soli. Z hotového cesta si ušúlame šúlance o hrúbke cca 1-2 cm. Pripravíme si veľký hrniec, dáme zovrieť vodu a keď bude voda vriieť dáme šúlance variť. Nakoniec si vo veľkej miske zmiešame uvarené zemiaky, udusenú kapustu, uvarené šúlance a oškvarky. Podľa vlastnej chuti pridáme soľ.





# Palencle

Potrebuje: 10 väčších uvarených zemiakov na kocky, hrubú múku,  
2-3 dcl mlieka, 120 g masla, soľ

Postup prípravy:

Uvaríme zemiaky /nemali by sa rozvariť/ odcedíme a na slabom ohni prisypávame hrubú múku, miešame a urobíme cestovú hmotu z ktorej odkrajujeme kocky do misky, polejeme horúcim mliekom, omastíme domácim maslom, podľa potreby posolíme ale nezmiešame.






# Drobky

Potrebujeme: 0,5 kg polohrubej múky, vodu, soľ, cibuľu, kyslú smotanu,  
domácu masť

Postup prípravy:

Z múky a vody urobíme pevné cesto, ktoré posolíme. Z cesta natrháme pomerne rovnaké kúsky drobkov a dáme ich do horúcej vody uvariť. Keď budú uvarené, vyberieme ich do misky. V malej panvici upražíme cibuľku a na domácej masťi urobíme z hladkej múky zápražku, ktorú vylejeme do misky s drobkami, podľa chuti posolíme a zamiešame s kyslou smotanou.






# Kapusta s plackami – KRAUT mit JEPL

Na kapustu potrebujeme: kyslú kapustu, soľ, korenie, kosť alebo nejaké mäso na vyvarenie

Na placky potrebujeme: 10 zemiakov, polohrubú múku, soľ, korenie, 1 vajce, sušenú alebo čerstvú mätu, majoránok

Postup prípravy: Uvaríme cca 5 L riedkej kapustnice, do ktorej si upečieme placky. Zemiakové placky si pripravíme z narajbaných zemiakov, prisypeme viac múky, soli, korenia, pridáme vajce a podľa chuti môžeme pridať sušenú alebo čerstvú nasekanú mätu. Placky musia byť pevné a hrubé. Horúce ich hodíme do uvarenej kapustnice.





# Lejbat – mizerná polievka z kyslého mlieka

Potrebuje: vodu, hladkú múku, 1 kg zemiakov, soľ, korenie, 3-4 L kyslého mlieka

Postup prípravy:

Uvaríme si vodu v 5 L hrnci na polievku, uvaríme v ňom zemiaky domäkka, osolíme, okoreníme. Do polievky spravíme drobky, ktoré pripravíme z múky, vody, soli, vypracujeme cesto a následne to natrháme do polievky. Urobíme zápražku z cibule, múky, vylejeme a necháme zovrieť – polievku odstavíme a keď už nevie tak sa do nej naleje kyslé mlieko, zmieša sa to a nesmie sa to už variť a ani to vriť.






# Lokše - LOKATSCHN

Potrebuje: 10 zemiakov, polohrubú múku, sol', malo alebo masť

Postup prípravy:

Do uvarených zemiakov prisypávame múku, posolíme a urobíme cesto, pevnejšie aby sa dalo vyvaľkať. Cesto vyvaľkáme na doske do okrúhlych placiek a upečieme na platni alebo veľkej suchej / bez oleja / teflonovej panvici. Natrieme maslom, alebo podľa tradície domácou kačacou alebo husacou masťou a podľa chuti prisolíme.





# Chlebové lokše - LOKATSCHN

Potrebuje: suchý chlieb, soľ, 1 dcl mlieka, 4 vajcia, maslo

Postup prípravy:

Suchý chlieb nakrájame na väčšie kocky, oparíme horúcou vodou aby zmäkol a hneď vody vylejeme. Posolíme, jemne premiešame a polejeme horúcim mliekom a domácim maslom omastíme. Na záver urobíme v panvici tuhú praženicu (ako hrubšiu placku okrúhlu podľa panvice), ktorú položíme na hotové jedlo.

Nakoniec prisolíme podľa chuti a nemiešame.






# Fučka - BREI


Potrebuje: 1 kg zemiakov, 0,5 kg hladkej múky, 2 cibule, slanina, masť alebo olej, soľ

Postup prípravy:

Zemiaky si dáme variť do posolenej vody a necháme uvariť do mäkka. Vodu zo zemiakov zlejeme do misky a odložíme na ďalšie použitie. Uvarené zemiaky v hrnci popučíme a prilejeme polovicu z vody, ktorú máme odloženú. Pridáme hladkú múku a postavíme hrniec naspäť na sporák. Všetko miešame a podľa chuti pridáme vodu alebo múku. Hotová fučka, je vtedy, keď je všetko dokonale zmiešané, v hustejšej konzistencii. K fučke si opražíme cibuľku a slaninku.








# Pampúchy - KROPN

Potrebujeme: 1 L mlieka, 1 kg polohrubej múky, 2 droždia, domáca masť, 2 vajcia, soľ, kryštálový a práškový cukor, olej

Postup prípravy:

Pripravíme si nie príliš tuhé cesto z droždia, mlieka, múky, pridáme štipku soli, štipku kryštálového cukru a dáme vykysnúť (cca 50 minút). Cesto si rozvaľkáme na doske a vykrojíme pohárom kruhy. Do veľkého hrnca alebo do veľkej hlbokkej panvice si dáme hriať olej (cca 2-3 cm na výšku). Vykrojené pampúchy dáme piecť do oleja a v strede pampúcha spravíme dierku a opečieme z každej strany. Hotové pampúchy hneď posypeme práškovým cukrom.





# Plnené zemiaky

Potrebuje: 1 kg menších zemiakov, slaninu, soľ, cibuľu, olej alebo domácu masť, rascu

Postup prípravy:

Zemiaky si dáme uvariť v celku (so šupkou alebo bez) v slanej vode. K zemiakom si pripravíme opraženú cibuľku so slaninkou a rascou. Keď sú zemiaky mäkké, prekroja sa na polovicu, naplnia sa pripravenou opečenou slaninkou, cibuľkou s rascou a dáme to na omastený plech, zapiečť do pece. Jedlo sa podávalo spolu s domácim kyslým mliekom.

