

Ingrediencie

1 kg zemiakov, 300 g hrubej múky, 1 vajce, 50 g bravčovej masti, soľ

Postup

Zemiaky v šupke uvaríme a necháme vychladnúť. Potom ich najemno nastrúhame, pridáme vajíčko, masť, múku, osolíme a vypracujeme mäkké cesto. Na pomúčenej doske vyvaľkáme valčeky, ktoré nakrájame na rovnaké malé kúsky. Z jednotlivých kúskov formujeme guľičky, ktoré uvaríme vo vriacej osolenej vode. Podávame ako prílohu k mäsitým jedlám.

