

## Zemiakové posúchy od maminky

**Suroviny:**

uvarené a popučené zemiaky, resp. zvyšné zemiaky z predošlého dňa  
vajce  
hladká alebo polohrubá múka  
prášok do pečiva  
sol' - ak sú zemiaky dosť slané, tak ani netreba

**Postup práce:**

Zemiaky uvaríme a popučíme. Môžeme použiť aj zemiaky z predchádzajúceho dňa, ak nám ostali. Pridáme múku a vajce podľa potreby. Vypracujeme hladké cesto, ktoré sa nelepí na ruky. Z cesta vypracujeme malé placky, ktoré pečieme v horúcjom oleji. Oleja stačí málo - len aby sa nepripekali.

Na hotové posúchy môžeme natrieť napríklad pomazánku, prípadne obložiť šunkou, syrom, kečupom - jednoducho čo komu chutí. My ich väčšinou zjeme čisté. V mnohých prípadoch sa tieto posúchy dajú použiť aj ako príloha k hlavnému chodu - ako zemiakové krokety.

**Čas prípravy:** 20 minút

**Druh jedla:** Bezmäsité a múčne jedlá; Pomazánky, šaláty a slané snacky; Prívarky, omáčky, prílohy

*Posúchy od maminky sú naozaj od mojej mamy. Tento recept mi dala kedysi dávno, v čase, keď som ešte nemala deti, pretože som posúchy zbožňovala. Dnes ich milujú aj moje ratolesti.*