

Zemiakové posúchy od maminky



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.

Suroviny:

uvarené a popučené
zemiaky, resp. zvyšné
zemiaky z predošlého
dňa

vajce

hladká alebo

polohrubá múka

prášok do pečiva

soľ - 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 horúcom 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.