Recept:

- oškrabané nadrobno nakrájané zemiaky varíme v osolenej vode tak, aby ešte neboli celkom uvarené.
Nasypeme hrubú múku (pomer je na kilo zemiakov asi 40 dkg múky)
Po nasypaní múky zapichneme do hrnca tzv. štiarcovník (hrubý papek na miešanie). Ak ho nemáte, tak silnú varechu.
Pomaly varíme bez miešania, až do dobrého uvarenia (treba ochutnať zemiak), ale nie celkom rozvariť.
Potom vodu scediť, trocha si z nej nechať na prípadné zriedenie, ak by bola zmes veľmi hustá.

- Hneď miešať varechou kým neostane hladké cesto, čo sa oddeľuje od hrnca - toto je drina pre chlapov, nemali by ostať hrudky zemiakov.

- medzitým v inej rajnici rozpražíme slaninu , alebo slaninu s cibuľou alebo maslo (podobne ako na halušky), ktorou sa potom zalievajú natrhané kúsky cesta. Trocha omastku si treba odliať, aby vychladol, tým si pomastiť ruky pri trhaní, aby sa cesto nelepilo na prsty.

Cesto sa trhá na kúsky, podobné haluškám do misky, polieva po troche omastkom za občasného pomiešania a porcuje sa.

Zapíja sa kyslým mliekom, žinčicou, mliekom., alebo hocičím okrem sušeného piva.

Prajeme dobrú chuť!

www.spaniadolina.sk