

Dáldálla

Szerző: Állás Vad Tárbiás

2008. március 19.

Utolsó frissítés 2008. március 21.

- 1 kg röggi burgonya
- 10-15 dkg liszt
- 2 fej vörshagyma
- 10-15 dkg zsír

- sőt a néprajzi irodalomból tudjuk, hogy az a bizonyos "egy táldálla", amit a kedves gyermekdalban ismerhetünk, Magyarorszáig dél-dunántúli társágában igen elterjedt mindennapi étel volt egykor. Egyszerű állás magas energiatartalma miatt gyakran készítették a parasztasszonyok nehéz fizikai munkát végzőknek, családjuknak, egészen addig, amíg ki nem fogyott a veremből az elmozdított "3-krumpli". S ennek egyszerű oka: a friss állás ropogós krumpliból, aminek kicsi a keményítő-tartalom nagy a víz tartalma, ezt a tádszál lehet állás-tani. De hogyan is készítsük a tádszálból valójában ez a dáldálla?

A megpucolt burgonyát kockákra vágjuk, megsózzuk és annyi vízben ami éppen ellepi, jó puhára főzzük. Ezután levét rajtahagyva állás-tani és kikeverjük az elmozdított szűz serpenyőben világossárgára pirított liszttel. A zsírban megpirítjuk a hagymát, majd a keményre kevert tádszálból egy zsírba pirított evőkanállal tojásnyi gombócokat szaggatunk. Ezeket egymás után a kizsírított tepsibe, vagy cseréptálba rakjuk, majd 10-15 perc alatt forrás állapotban, vagy kemencében megpirítjuk. A kész dáldállaét végül meglocsoljuk a maradék hagymás zsírhoz, simára kevert tejfölt adunk. Fűszertelét is érdemes kipróbálni, de kiváló kávére lehet szaftos vadteleknek.