

# Dárdále

Szerző: Áliás Tásbiás

2008. március 19.

Utolsó frissítés 2008. március 21.

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

- sápra nájprajzi irodalomból tudjuk, hogy az a bizonyos "egy tárdále", amit a kedves gyermekdalból ismerhetünk, Magyarorszáig dél-dunántúli társágában igen elterjedt mindennapi étel volt egykor. Egyszerű a készítése magas energiatartalma miatt gyakran készítették a parasztasszonyok nehéz fizikai munkát végzőknek, családjuknak, egészen addig, amíg ki nem fogyott a veremből az elmozdított ételben eltárolt "3-krumpli". Ennek egyszerű oka: a friss étel ropogós krumpliból, aminek kicsi a keményítő-tartalom nagy a víz tartalma, ezt a társat lehet készíteni. De hogyan is készítsük a valóságban ez a dárdále?

A megpucolt burgonyát kockákra vágjuk, megsózzuk és annyi vízben ami éppen ellepi, jó puhára főzzük. Ezután levét rajtahagyva készítsük a kikerjűk és kikerjűk az elmozdított szűz serpenyőben világossárgára pirított liszttel. A zsírban megpirítjuk a hagymát, majd a keményre kevert társat egy zsírba pirított evőkanállal tojásnyi gombócokat szaggatunk. Ezeket egymás után a kizsírított tepsibe, vagy cseréptálba rakjuk, majd 10-15 perc alatt forrástában, vagy kemencében megpirítjuk. A kész dárdálet vöggel meglocsoljuk a maradék hagymás zsírhoz simára kevert tejfölt adunk. Fűszertelét is érdemes kipróbálni, de kivételként lehet szaftos vadételeknek