

Sztrapacska

Szerző: -ka-p-á-r-

2007. augusztus 24.

Utolsó frissítés: 2007. szeptember 14.

- 80 dkg burgonya
- 2 tojás
- 35-40 dkg liszt

- 0,5 dl olaj a nyers burgonyát meghámozzuk, és finomra reszeljük, vagy túrógúppal pörgetjük. Hozzákeverjük az olajat, a tojást, és annyi lisztet, hogy galuska állagú tésztát kapjunk. Áztatjuk, szűszit, szűszit adhatunk tésztához reszelt hagymát, vajgott zsemle szeleteket, vagy egy kevés sáfrányport is. Az így kapott tésztát nokedliszágon keresztül lobogó vízbe engedjük, de ha nagyobb darabokat szeretnénk, vizezett deszkáiról kással is kiszaggathatjuk. Ha a galuskák feljutnak a víz tetejére, leszűrhetjük. Az elkészült sztrapacskát kevés olajjal, vagy szalonnazsírral meglocsoljuk, majd juhtúrral és szalonnatepéssel, vagy borsos-mázas pirított savanyúkáposztával elkeverve tálaljuk. Párkálthoz kátrét, vagy fűszertelket egyaránt megadjuk a helyi felvidéki tésztát, melyet kiadásáig Szabolcsban csak "nyúgá"-ként emlegetnek. Borajánál: Ha juhtúrral és szalonnatepéssel adjuk asztalra, (akár csak kátrét is) mindenképpen igyunk hozzá valamilyen kemény, erőtlen Juhfarkra gondolok, a Furmint, Olaszrizling és Hárslevelű meg talán karakteresebben hordozza az animálisan felhangokat, melyeket a kátrés Solmáshegyi terroir plántál a helyi borokba. Ez az ízvilág, ami kátrésen passzol a kecske- és juhtejből készült érett sajtokhoz, illetve túróségekhez. A Tornai Pincészetes palackjaiban például meg soha nem csaldtam.