TÃ³csni, lapcsÃ¡nka, avagy krumplislepÃ©ny sokfÃ©lekÃ©ppen

SzerzÅ‘ -ka-pÃ-r-
2008. januÃ¡r 20.
UtolsÃ³ frissÃ-tÃ©s 2008. januÃ¡r 20.

- 1 kg burgonya
- 40 -50 dkg liszt
- 1-2 tojÃ¡s

- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1-2 fej vÃ¶rÃ¶shagyma

- sÃ³, bors, paprika
- zÃ¶ldfÃ»szerek Ã-zlÃ©s szerint

ElÃ¶ljÃ¡rÃ³ban el kell, hogy mondjam, a hozzÃ¡valÃ³k megadÃ¡sÃ¡nÃ¡l azÃ©rt voltam ilyen bizonytalan, mert ezt az orszÃ¡gszerte annyifÃ©le nÃ©ven ismert burgonyafasÃ-rtot Ã©vszakonkÃ©nt mindig mÃ¡skÃ©nt kell kÃ©szÃ-teni a burgonya Ã¡llagÃ¡tÃ³l, minÃµsÃ©gÃ©tÃµl fÃ¼ggÃµen. Az Ãºjkrumpli vizesebb, a rÃ©gi tapadÃ³sabb, Ã-gy mindÃ-g mÃ¡s a hozzÃ¡adhatÃ mennyisÃ©ge is. Az egyetlen komolyabb tÃ¡mpont, ha emlÃ©kszÃ¼nk mÃ©g a sztrapacska tÃ©sztÃ¡jÃ¡ra, merthogy ez majdne megegyezik azzal. A kÃ¼lÃ¶nbsÃ©g csupÃ¡n annyi, hogy ezt aztÃ¡n fÃ»szerezhetjÃ¼k kedvÃ¼nk szerint. De lÃ¡ssuk csak szÃ©pen sorjÃ¡ban:Â A meghÃ¡mozott burgonyÃ¡t, vÃ¶rÃ¶shagymÃ¡t Ã©s fokhagymÃ¡t reszeljÃ¼k le finomra, vagy aprÃ³ra vÃ rÃ¶vid ideig pÃ©pesÃ-tsÃ¼k egy nagyobb teljesÃ-tmÃ©nyÃ» turmixgÃ©pben. Ezt kÃ¶vetÃµen adjuk hozzÃ¡ a felvert tojÃ¡st Ã© keverjÃ¼nk hozzÃ¡ annyi lisztet, hogy egy igen sÃ»rÃ», palacsintatÃ©sztÃ¡ra emlÃ©keztetÃµ Ã¡llomÃ¡nyt kapjunk. Â
EzutÃ¡n sÃ³zzuk, borsozzuk Ã©s keverjÃ¼nk hozzÃ¡ egy csapott evÃµkanÃ¡l pirospaprikÃ¡t.Â Ã•zlÃ©sÃ szerint fÃ»szerezhetj mÃ©gÂ morzsolt majorÃ¡nnÃ¡val,Â bazsalikommal,Â rozmaringgal,Â borsikafÃ»vel. Reszelt kÃ¡posztÃ¡t, patiszont, cukkinit, s mÃ©g sÃ¡rgarÃ©pÃ¡t, vagy zellert is tehetÃ¼nk bele, s Ã-gy mÃ¡r azonnal mondhatjuk is rÃ¡, hogy zÃ¶ldsÃ©groppancs a neve. kÃ©sz tÃ©sztÃ¡nkat tÃ¶bbfÃ©le mÃ³don is kisÃ¼thetjÃ¼k. Faluhelyen zsÃ-rozott kistepsiben, jÃ³ forrÃ³ sÃ¼tÃµben szoktÃ¡k, v bÃµ olajba szaggatva, ellapogatva sÃ¼tik ropogÃ³sra. Ha pedig olajjal megkent palacsintasÃ¼tÃµbenÂ lepÃ©nyeketÂ kÃ©szÃ-tÃ¼nk belÃµle,Â mÃ©g meg is tÃ¶lthetjÃ¼k csirkemÃ¡jjal, pÃ¶rkÃ¶lttel, zÃ¶ldsÃ©gekkel, mindenfÃ©lÃ©vel. JuhtÃºrÃ³ fokhagymÃ¡s tejfÃ¶lt is adhatunk hozzÃ¡, vagy akÃ¡rmilyen idÃ©nyjellegÃ» zÃ¶ldsalÃ¡tÃ¡t.
Â BorajÃ¡nlÃ³:Â BÃ¡rmilyen beszÃ©lgetÃµs borhoz tudom bÃ¡tran ajÃ¡nlani, de hozzÃ¡ kell tennem, hogy bÃ¡rmennyire is kiadÃ egy adag nem feltÃ©tlenÃ¼l lesz elÃ©g belÃµle. Â