

Sztrapacska

Szerző: -ka-pá-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 tumixgéppel pörgetjük. Hozzákeverjük az olajat, a tojást, és annyi lisztet, hogy galuska állagú tésztát kapjunk. Áztatjuk, szűszőre szűrjük, majd a szűszőre adhatjuk a tésztához reszelt hagymát, vagy gótt zöldségszereket, vagy egy kevés sáfrányport is. Az így kapott tésztát nokedliszággal is készíthetjük, a lobogó sós vízbe engedjük, de ha nagyobb darabokat szeretnénk, vizezett deszkáiról kással is kiszághatjuk. Ha a galuskák feljutnak a víz tetejére, leszűrhetjük. Az elkészült sztrapacskát kevés olajjal, vagy szalonnazsírral meglocsoljuk, majd juhtúrral és szalonnatepertővel, vagy borsos-mázas pirított savanyúkáposztával elkeverve tálaljuk. Párkálthoz kátrét, vagy fűszertelket egyaránt megadjuk a helyi felvidéki tésztát, melyet kiadásáig Szabolcsban csak "nyárgó"-ként emlegetnek. Borajánál: Ha juhtúrral és szalonnatepertővel adjuk asztalra, (akár csak kátrét is) mindenképpen igyunk hozzá valamilyen kemény, erőtlen Juhfarkra gondolok, a Furmint, Olaszrizling és Hárslevelű» mág talán karakteresebben hordozza az animális-minerális felhangokat, melyeket a kátrés Solmáshegyi terroir plántál a helyi borokba. Ez az ízvilág, ami kátrésen passzol a kecske- és juhtejből készült érett sajtokhoz, illetve a fűszerezéshez. A Tornai Pincészetes palackjaiban például még soha nem csaldtam.