

Maruššine zemiaky

Suroviny:

zemiaky
kyslá kapusta bez nálevu
cibuľa
soľ
olej s príchut'ou masla
údená slanina
rasca
kryštalový cukor

Postup:

Zemiaky si očistíme, umyjeme, nakrájame na väčšie kocky a uvaríme v slanej vode s rascou. Dáme pozor, aby sa neprevarili.

Slaninu nakrájame na malé kocky, speníme, pridáme kyslú kapustu a zjemníme cukrom (kapustu môžeme posekať, ak je postrúhaná nahrubo).

Trocha podlejeme vodou a dusíme do mäkka (do vydusení vody).

Na oleji si dozlata opražíme nakrájanú cibuľu.

Do scedených zemiakov zľahka zamiešame udusenú kapustu a prelejeme opraženou cibuľou.

Zemiačky sú výborná príloha k pečenému mäsu, ale chutia aj samostatne.