



DŽATKY AKO OD MOJEJ BABKY

OD COOLINARI.SK, NAPÍŠAL KAMIL

Na džatky budete potrebovať:

1 kg zemiakov, 6 lyžíc polohrubej múky, slaninu alebo maslo, kyslú smotanu, pažitku, či jarnú cibuľku na dozdobenie

A TAKTO NA TO:

Očistené zemiaky narežte na kocky a dajte variť do osolenej vody. Keď sú hotové scedte ich. Nie úplne, trochu vody by ste mali nechať. Pridajte tak 6 vrchovatých lyžíc polohrubej múky, premiešajte, zakryte prikrývkou a nechajte 5 minút oddychovať. Zemiaky potom poriadne popučte, ak je to potrebné a masa je príliš riedka pridajte ešte múku. Tu je veľmi ťažké povedať presnú dávku múky, veľmi záleží na tom, aké sú zemiaky, ktoré ste použili. Potrebujete získať masu, z ktorej sa budú dobre formovať guľičky o veľkosti orecha, nie príliš lepivú, nie príliš suchú. Rukami tvarujte guľičky, ukladajte ich do jednej väčšej misy. Je fajn, keď vám pri tvarovaní pomôžu aj ostatní členovia rodiny. Nebojte sa zapojiť aj deti, je to jednoduché a bude to pre nich zábava.

Hotové džatky podľa svojej chuti ešte osolte, omastite rozpusteným maslom a trochou slaniny. Tu sa už fantázii medze nekladú, slaninu môžete vynechať a nahradiť ju opraženou cibuľkou, prípadne džatky posypte pažitkou, jarnou cibuľkou alebo dozdobte dobrou kyslou smotanou.

