Vajcové trhance :)

Potrebujeme: ¼ kg hladkej múky, 1 vajce, štipky soli, vodu.

Na omáčku: maslo, hladkú múku, mlieko, 2-3 vajcia, soľ.

Postup:

1. Zo ¼ kg hladkej múky, 1 vajca, štipky soli a trochu vody spracujeme cesto a necháme ho chvíľu postáť.

2. Medzitým dáme variť vodu a do vriacej vody nahádžeme malé kúsky cesta – trhance. Po uvarení ich scedíme.

3. Na omáčku si z masla a hladkej múky urobíme svetlú zápražku, zalejeme ju mliekom, pridáme 2-3 vajcia, soľ a povaríme.

4. Trhance podávame poliate vajcovou omáčkou.

Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania