




Prażuchy

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

sól - 1 łyżeczka

mąka pszenna - 4 - 5 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, pod koniec gotowania wodę z ziemniaków odlać do osobnego naczynia i odłożyć na boku, zostawiając w garnku około 1 szklankę. Powierzchnię ziemniaków z wodą zasypać mąką i gotować pod przykryciem jeszcze około 3 - 5 minut, aby mąka się zaparzyła.

Gdy mąka jest zaparzona ugnieść całość tak jak na piure za pomocą tłuczka. Masa ma być jednolita. W razie gdyby masa była za mocno zwarta dolać odłożonej wody z gotowania ziemniaków. Na talerze nakładać prażuchy za pomocą dwóch łyżek zamoczonych w tłuszczu formując kształt jaki chcemy osiągnąć. Prażuchy okrasić skwarkami z wytopionego boczku i podsmażonej cebuli. Podawać jako samodzielne danie lub jako dodatek do obiadu.