

Franjuri de cartofi cu varza acra si sunca (Schupfnudel)

Franjuri de cartofi cu varza acra si sunca
(Schupfnudel)

Ingrediente :

500 g cartofi fainosi, 2 galbenusuri, 2-3 linguri faina, 50 g amidon,
500 g varza acra, 150 g sunca afumata taiata cuburi mici, 2-3
linguri ulei, 1 foaie dafin, 12-13 linguri unt sau untura de porc

Preparare :

Se fierb cartofii in coaja, la foc potrivit, in apa cu sare (20
minute). Se decojesc si se paseaza cu furculita. Se amesteca cu
galbenusurile, faina, amidonul, sare, piper si nucsoara, dupa gust.
Se fac rulouri groase de 2 cm si se taie zdrente de 2 cm lungime,
care se tavalesc prin faina, subtiindu-se capetele. Se caleste varza
in 2-3 linguri ulei. Se adauga foaia de dafin si se condimenteaza.
Se adauga apa. Se fierbe aprox. 20 de minute, pina cind varza este
fiarta. Se fierb zdrente in apa cu sare, la foc potrivit, pina cind
ies la suprafata (3-4 minute). Se prajeste sunca in putin ulei, la foc

potrivit. Se lasa sa se scurga zdrentele si se prajesc citeva minute, la foc potrivit, in untura sau unt. Varza se amesteca cu sunca prajita. Se servesc zdrentele alaturi de varza calita.