

# Franjuri de cartofi cu varza acra

## (Schupfnudel)

Franjuri de cartofi cu varza acra  
(Schupfnudel)

### Ingrediente :

500 g cartofi fainosi, 2 galbenusuri, 2-3 linguri faina, 50 g amidon,  
500 g varza acra, 2-3 linguri ulei, 1 foaie dafin, 12-13 linguri unt

### 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 zdrentele in apa cu sare, la foc potrivit, pina cind ies la suprafata (3-4 minute). Se lasa sa se scurga si se prajesc citeva minute, la foc potrivit, in unt. Se servesc impreuna cu varza

calita.