

Prasunki

Zutaten:

1 kg Kartoffeln

300 g Kartoffelmehl

**200 g Bauchspeck
(gerauchtes)**

Butter oder Margarine

Zubereitung

Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen.

Diese dann, wenn sie noch warm sind, mit Kartoffelmehl stampfen.

Die Kartoffelmasse aus dem Topf nehmen, 4 große Klöße daraus formen und mit dem Messer kleine Fransen schneiden.

Bauchspeck würfeln und in einem Topf mit Butter oder Margarine erhitzen.

Die Prasunki mit der Speckbutter begießen und rühren, damit sie nicht verkleben.

Schmeckt am besten mit Buttermilch, Dickmilch, Kefir u.ä..