



Hozzávalók:

1,2 kg (tisztítva 1 kg) burgonya (az újburgonya nem jó hozzá), só, 25-30 dkg finomliszt

a rétegezéshez: olvasztott zsír (szalonnazsír)

1. A burgonyát megtisztítjuk, közepes nagyságú kockákra vágjuk. Annyi enyhén sózott vízben, amennyi bőven ellepi, puhára főzzük. Leszűrjük, alaposan lecsöpögtetjük, majd krumplinyomón azon forrón egy gyúrolapra átnyomjuk. Megvárjuk, amíg teljesen kihűl.
2. Elsőre rászórunk 25 deka lisztet és fél evőkanál sót. Alaposan összegyúrjuk, közben ha kell, lisztet adunk még hozzá. Akkor jó, ha a krumplinudlihoz hasonló állaga lesz. Öklömnyi vastagságú rúddá sodorjuk.
3. Kb. ujjnyi vastagon 12-15 szeletre vágjuk, attól függően, hogy nagyobb vagy kisebb laskákat akarunk e sütni. Egyenként kissé meggömbölygetjük. Enyhén meglisztezett gyúrolapon 2-3 milliméter vastagságúra, palacsinta nagyságúra nyújtjuk. A tűzhely közepesen forró lapján (platniján) oldalanként kb. 1,5 perc alatt megsütjük, de süthetjük serpenyőben is. Egy kevés olvasztott zsírral megkenve egymásra rakosgatjuk.
4. Az eredeti recept szerint a következőképpen tálaljuk. Jóféle házi füstölt szalonnát apró kockákra vágunk, zsírját egy serpenyőben kisütjük. A laskát ezzel megkenjük, háromszögre hajtjuk.
5. Újabban a laskát többféleképpen töltik: egy kevés olvasztott zsírral megkenjük, majd lekvárral töltjük. Kerülhet rá túró, tejföl és cukor, cukrozot mák vagy dió, vagy akár pirított káposzta is.
6. Sörkorcsolyának való, férfiasabb változata, amikor kis szeletekre vágott húsos füstölt szalonnát egy kevés zsíron megpirítunk, majd félfőre vágott hagymát fonnyasztunk rajta. Megborsozzuk, a laskára halmozzuk, egy kevés tejföllel meglócsoljuk, föltekerjük.

Palóc laska (krumplilaska)

12-15 darab

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy darab (töltetlenül): 175 kcal