

Krumplis tészta

Hozzávalók a tésztához:

- 500g **Mester Tésztaliszt**
- 3 tojás
- 100-150ml víz

Feltéthez:

- 0,75-1kg főtt krumpli
- 1 közepes fej hagyma
- 2 kanál zsír
- 1 teás kanál piros paprika
- ízlés szerinti só
- bors

Elkészítése:

A krumplit megtisztítjuk, kockára vágjuk és sós vízben megfőzzük, vizet leöntjük összetörjük, a hagymát kockára vágjuk és zsírban megsütjük, paprikával összekeverjük és a tört krumplit beleforgatjuk, sózzuk, borsozzuk.

A tészta hozzávalóiból összeállítjuk a tésztát, lisztezett lapon simára gyúrjuk.

Elnyújtjuk darabokra vágjuk és tészta nyújtóval 5-ös vastagságig nyújtjuk, (vagy amilyen vékonyra tudjuk úgy nyújtsuk el kézzel) majd 6-7cm széles csíkokat szabunk belőle , háromszög alakú tésztákat vágunk, nagyon bő sós lobogó vízben kifőzzük, hideg vízben leöblítjük, majd a hagymás krumplival összekeverjük. Savanyúsággal tálaljuk.