

MOSKOLE - eine regionale Speise aus Podhale (Region im Kleinpolen)

ZUTATEN

- 500 g Mehl
- 1 Kilo Kartoffeln
- 3/4 Glas Buttermilch
- 2 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Teelöffel Backpulver
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- 200 g Käse
- 2 Esslöffel Butter
- Öl (zum Braten)

Soße

Frischkäse

Joghurt

Knoblauch

Dill

Salz

Pfeffer

ZUBEREITUNG

TEIG

- Kartoffeln kochen
- Zwiebeln klein hacken und in der Pfanne kurz anbraten (bräunen)
- Zwiebeln abkühlen lassen
- gekochte Kartoffeln durch eine Presse drücken
- die Eier unter die Kartoffelmasse mischen
- Mehl mit Backpulver hinzugeben
- dann die restlichen Zutaten in die Masse geben, mit Salz und Pfeffer würzen und verrühren bis eine glatte Masse entsteht
- aus dem Teig jeweils kleine, dünne, ovale Fladen formen
- in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Plätzchen von beiden Seiten goldbraun braten
- Plätzchen nach dem Braten auf ein Papiertuch legen und das Fett abtropfen lassen

SOßE

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammen blenden, bis eine glatte Masse entsteht.

