

Receptet : Bea

---

*Ganca*

---

Hozzávalók:

- 800 g krumpli
- 170-180 g liszt
- 2 fej hagyma
- 60 g sertészsír
- só, bors

Elkészítés:

A krumplit sós vízben puhára főzzük, majd a főzővíz felét leöntjük, a maradékkal pedig krumplipüré-állagúra törjük a burgonyát. Beleszórjuk a lisztet, és folyamatos kevergetés mellett, alacsony lángon, hosszasan, 10-15 percig „pöfögtetjük”, hogy a liszt kellő hőkezelést kapjon.

A hagymát és a fokhagymát felaprítjuk, és egy serpenyőben a zsíron, sózva, borsozva megdinszteljük, majd zsírozott vagy olajozott kanállal nagy galuskákat szaggatunk bele a krumplis masszából. Lehetőség szerint minden oldalát erősen átpirítjuk, majd tejföllel tálaljuk.

P. Bea 7.b

---

*Ganca*

---

Ingrédients :

- 800 g de pommes de terre
- 170-180 g de farine
- 2 têtes d'oignon
- 60 g de saindoux
- Sel poivre

Préparation :

Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ensuite, versez la moitié de l'eau de cuisson et utilisez le reste pour écraser les pommes de terre en purée. Dispersez la farine et faites cuire à feu doux pendant 10 à 15 minutes, en remuant constamment, pour que la farine soit réchauffée.

Hachez finement l'oignon et l'ail et faites-les revenir dans la graisse dans une poêle, assaisonnez de sel et de poivre, puis utilisez une cuillère graissée ou huilée pour former de grosses boulettes à partir du mélange de pommes de terre. Si possible, faites bien dorer tous les côtés et servez avec de la crème sure.

P. Bea 7.b

---

*Ganca*

---

Zutaten:

- 800 g Kartoffeln
- 170-180 g Mehl
- 2 Köpfe Zwiebel
- 60 g Schweineschmalz
- Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Kochen Sie die Kartoffeln in Salzwasser, bis sie weich sind. Gießen Sie dann die Hälfte des Kochwassers ab und verwenden Sie den Rest zum Pürieren der Kartoffeln. Das Mehl einstreuen und bei niedriger Hitze 10-15 Minuten unter ständigem Rühren kochen, um das Mehl zu erwärmen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken und im Fett in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit einem gefetteten oder geölten Löffel große Kugeln aus der Kartoffelmasse formen. Wenn möglich, von allen Seiten gut anbraten und mit saurer Sahne servieren.

P. Bea 7.b