



Ako varili naše staré mamy? Pripravovali väčšinou jednoduché pokrmy z dostupných surovín

//

Granatier marš

Uvaria sa zemiaky v šupke, očistia, pokrájajú na drobnúčko a dajú smažiť so smaženou cibuľkou. Potom sa posolia, pridá sa červená sladká paprika, alebo tlčené čierne korenie. Vyvarené fliacky sa vmiešajú, môže sa pridať i trochu vody, v ktorej sa fliacky varili, aby boli šťavnatejšie. Granatier marš len tak je chutný, ak sa nešetrí masťou.

zdroj: Malá ľudová kuchárka, Žela Inovecká 1940.

//

.