

Csak másodikos koromig voltam napközis, ezt követően Nagymamámnál ebédeltem. Kis pénzből, de mindennap finomat varázsolt az asztalra. Nagymamám Békés megyei lányként sohasem készített sztrapacskát... Így Életem első 20 évében nem tudtam, h szeretem-e. Majd megismerkedtem a férjemmel, és mondta, h főzök juhtúrós sztrapacskát :D Akkoriban még nem volt internet, de kedvenc szakácskönyvem sem ismerte... Így a férjemmel - aki a Felvidék közelében is élt - közösen elkészítettük az első sztrapacskát. Már akkor beléjük szerettem :D Időközben gluténmentesen kell főznöm, de a sztrapacska továbbra is kedvenc, csak gluténmentes alapanyagokból készül.

## Juhtúrós sztrapacska Gluténmentesen

1 kg burgonya  
4 db tojás  
fél kg GM zabpehelyliszt  
só  
25 dkg juhtúró  
kb 20 dkg füstölt szalonna  
A tálaláshoz: tejföl

Elkészítés:

A burgonyát finomra reszeljük (én robotgéppel reszeltetem le) majd kinyomkodjuk a levét. Sózzuk adjuk hozzá a tojásokat, a zabpehelylisztet, és összedolgozzuk a tésztát (a klasszikus galuska tésztától kicsit sűrűbbnek kell lenni, érdemes pár galuskával próba főzést végezni, és ha szükséges pár ek zabpehelyliszttel pótolni). Forrásban lévő sós vízbe kiskanállal galuskákat szaggatunk, ha a galuskák feljöttek a víz felszínére még pár percig forraljuk, majd leszűrjük, hideg vízzel leöblítjük. A szalonnát apró kockákra vágjuk, és egy serpenyőben zsírára sütjük, a pörccöket kiszedjük egy szűrő kanállal, félretesszük a tálaláshoz. A megmaradt szalonna zsírra öntjük rá a galuskát, a juhtúrót rámorzsoljuk, és pár pillanat alatt összemelegítjük. Tálaláskor tejfölt, és szalonnapörccöt kínálunk mellé!

Jó étvágyat!

