



Sulkovački šterc

Na poticaj carice Marije Terezije doseljenjem Nijemaca i Čeha u Slavoniju, opustošenu ratovima protiv Osmanlija, stigao nam je i krumpir, a s njim i njegova maštovita upotreba u brojnim jelima od krumpirovog tijesta poput šufnudla, tačkrla, knedli, šterca ili pljacki. Nerijetko, pripremajući jednostavni ručak za veliku obitelj, reduša bi za djecu koja su joj se vzmala oko nogu otkinula komadić krumpirovog tijesta, prepekla ga s obje strane na plotni štednjaka i namazala šljivovim pekmezom. Odmalena je ljubav prolazila kroz želudac. No, odraslima, koji su kretali na cjelodnevni posao u polje ili se umorni vraćali s posla, više je prijao šterc zapečen na obilju masnoće prepržene slanine. Slasna i zasitna delicija, nadasve jednostavna za pripremu, vraćala je potrošenu energiju i u ustima ostavljala okus zasluženog objeda.

PRIPREMA:

1. skuhati krumpir i izgnječiti ga
2. u topli posoljeni krumpir, miješajući na vatri dodavati brašno (napomena: brašno se obično dodaje u hladni krumpir, ali Robert tvrdi da je opravdano da se brašno dodaje u vrući krumpir jer radi vlage koja se isparava krumpir 'pije' manje brašna)
3. na tavici uz malo masti ispržiti slaninu
4. izvaditi slaninu
5. komad dobivene kaše rasporediti u dobivenu masnoću i pržiti dok ne uhvati koricu, a potom okrenuti
6. servirati vruće uz prženu slaninu



SASTOJCI:

- kuhani krumpir
- oštro brašno
- sol
- slanina