

Lisa

Mulgipuder

1 l kooritud kartuleid
0,5-0,75 kl tangu
100 g seapekki või sinki
1-2 sibulat
vett, soola

Kartulid tükeldada liistakuteks ja panna keema poti põhja, lisada tangud (tangud eelnevalt leotada) ja vesi. Keeta kuni mõlemad on pehmed, tampida pudruks. Pekk või sink lõigata kuubikuteks ja praadida koos sibulaga. Pudrule lisada preatud pekikõrned, süüa soojalt. Jätkub neljale.

Mulgipuder ahjus

1 kg kartuleid
0,75 kl tangu
pekki
soola
1-2 sibulat
vett

Kartulid lõigata paksudeks liisatakuteks ja panna ahjupotti, lisada tükideks lõigatud pekk ja sibul. Kõige peale laotada tangud (mitte leotada). Lisada vett, umbes 2-3 cm üle kogu portsu. Asetada kuumaks köetud ahju. Kuumutada vähemalt kaks tundi. Puder tuleb kõige maitsvam puuküttega ahjus.