

# ***Преображенська галушка***

*Черевань Лариса  
Анатоліївна, Преображенська  
філія № 7 комунального  
закладу «Центр культури та  
дозвілля» Межівської селищної  
ради», Синельниківський район,  
с. Преображенка*



## ***Рецепт страви:***

Можна додавати до супу, а також як окреме блюдо.

Якщо готувати, як окреме блюдо то на пару 15-20 хвилин.

- 200 г - сироватки
- 1 яйце
- 0.5 ч. л. - солі
- 0.5 ч. л. - соди

Збивати 2 хв. доки перестане пінитись.

- 200 г - перемеленого сала (солоне та добре перемите)
- 3 шт. - цибулі (мелена)
- 3 шт. зубків - часнику (мелений)
- Кріп - гарний пучок (подрібнений)

Все гарно змішати, та додати муку.

Замісити не дуже круте тісто.

Якщо робити на пару, то кульки робити більшого розміру, руки змочувати в олії.

Якщо додавати в суп, то кульки робити маленького розміру. В суп додавати галушки в останню чергу, після закипання варити хвилин 10.