

AJDOVA MEŠTA

četrtnina 1l bele moke
četrtnina 1l ajdove moke
3 srednje veliki krompirji
sol
1,5 l vode
ocvirki



Pristavimo lonec z olupljenim in na manjše koščke narezanim krompirjem zalitim s posoljeno vodo. Ko je krompir na pol kuhan ga odstavimo, pritresemo moko, naredimo v sredi s kuhlenco luknjo in pokrito kuhamo naprej. Ko se krompir popolnoma zmešča, jed pretlačimo in premešamo ter zabelimo z ocvirki.

Mešto, to tipično gorenjsko jed, ki jo pozna tudi SSKJ*, ponudimo h kislemu zelju, repi, lahko pa tudi k mleku ali prežganki.