**ZUPA CHŁOPSKA FAJSŁAWICKA**

Składniki

3 litry wody

1/2 kg ziemniaków

30 dkg słoniny lub boczku

mała cebula

3 szklanki mąki

około 1 szklanki wody

sól, pieprz, majeranek

Przygotowanie

 Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i gotujemy do miękkości. Z mąki i wody zagniatamy ciasto, wałkujemy, wrzucamy do gotującego wywaru rwane „łaszki". Słoninę kroimy w kostkę, smażymy, dodając pokrojoną w kostkę cebulę. Wytopioną słoninę ze skwarkami wrzucamy do zupy. Przyprawiamy solą, pieprzem i majerankiem.