**„Labdarózsa”**

**A nemzeti érték rövid bemutatása**

HERCEL Sváb Hagyományőrző Egyesületünk évek óra gyűjti a régi hartyáni recepteket. Céljuk, hogy el is készítsék, és a fiataloknak továbbadják azokat a helyi specialitásokat, amit nagyanyáink, dédanyáink sütöttek. Ezek közül egyik a labdarózsa, amelyet tudomásunk szerint a hazai németség körében is kevés helyen ismernek. Elég munkaigényes, ezért nem minden nap készítették, viszont nagyon finom és mutatós. Az gondoljuk, hogy mindenképpen érdemes arra, hogy bekerüljön értékeink közé.

*HERCEL Sváb Hagyományőrző Egyesület*

Receptje:

Hozzávalók:

9 tojássárgája, 1 egész tojás, ½ kg liszt, kevés rum vagy tejszín, só

Elkészítés:

A hozzávalókból levestészta keménységű tésztát készítünk. Vékonyra nyújtjuk. Derelyevágóval négyzetes lapokra vágjuk, figyelve arra, hogy a széleket ne vágjuk át. Speciális sütőbe tesszük, és forró zsírban kisütjük.

****

Labdarózsa