
PLACKI ZIEMNIACZANE NA WINIE

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

1,25 kg ziemniaków,
łyżka masła,
25 dag mąki pszennej,
pół szklanki śmietany,
4 jaja
1/3 szklanki słodkiego białego wina,
cukier,
4 łyżki tłuszczu,
sól,
łyżka mąki ziemniaczanej

Ziemniaki ugotować , ostudzić i zemieć w maszynce. Dodać masło, śmietanę, żółtka, mąkę i wino; dokładnie ucierać . Ubić pianę z białek i ostrożnie wymieszać . Stopić tłuszcz na niewielkiej patelni i smażyć placki wielkości dużego naleśnika z obydwu stron. Dosmażyć pod przykryciem. Po usmażeniu zwinąć w rulon i posypać cukrem. Podawać natychmiast po przygotowaniu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD