
Placek ziemniaczany

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1112 razy.

1,5 kg ziemniaków surowych
50 dag ziemniaków gotowanych
1 jajko
1l maślanki lub zsiadłego mleka
2-3 łyżki mąki
łyżka masła lub margaryny
sól

Ziemniaki obrać , umyć , zetrzeć na tarce o drobnych otworach, sok odcisnąć . Gotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę. Obie masy połączyć , wbić jajko, dodać mąkę, maślanę oraz sól i wymieszać . Blaszke wysmarować suto masłem lub margaryną, przełożyć przygotowaną masę i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec ok. 1 godz., zależnie od wielkości blaszki i grubości warstwy ciasta, aż placek uzyska ciemnozłoty kolor. Po upieczeniu pokrajać na dość duże kwadraty i jeszcze gorące posmarować dżemem z czarnych jagód lub innych owoców.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD