
Plince ziemniaczane

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1185 razy.

25 kg ziemniaków
2 cebule
niepełna szklanka mleka
4 jajka
20 dag mąki
olej do smażenia
sól
śmietana
czosnek

Ziemniaki obrać umyć i utrzeć na drobnej tarce razem z cebulą; jeżeli jest bardzo dużo soku, trochę odlać . Zalać wrzącym mlekiem, wymieszać , dodać mąkę, jajka i osolić . Smażyć małe placuszki na rozgrzanym oleju. Podawać z kwaśną śmietaną, przyprawioną utartym z solą czosnkiem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD