
Przekładaniec z placków ziemniaczanych

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2784 razy.

80 dag ugotowanych ziemniaków,

jajko,

szklanka mąki,

sól

tłuszcz do smażenia

Sos:

łyżka tłuszczu,

łyżka mąki,

szklanka ketchupu,

pół szklanki śmietany,

10 dag kiełbasy

zielenina

Ugotowane ziemniaki zemleć w maszynce, przepuścić przez praszkę albo zetrzeć na tarce. Dodać jajko, zieleninę i sól do smaku, wymieszać, dodać mąkę i szybko zagnieść ciasto, nie wyrabiać. Podzielić na 8-10 części i każdą część rozwałkować na placek wielkości patelni, na której będą smażone. Zaraz po uformowaniu usmażyć z obu stron. Usmażone składać na płaski talerz i każdy smarować przygotowanym wcześniej sosem. Można również zwinąć każdy oddzielnie po posmarowaniu sosem. Podawać z mlekiem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>

czemu tu nie ma komentarzy..? przyrzadzal ktos te danie..? pozdr

Nadesłał(a):ja <ja> 2011-08-29 16:08:33