
Smazony placek z kartofli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1685 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

800 g kartofli,

100 g sklarowanego masła,

sol.

1. Kartofle dokładnie wyszorować, osuszyć, obrać. Po obraniu nie płukać. Pokroić na cienkie słupki, osolic, podzielić na 4 porcje.
2. Masło również podzielić na 4 porcje. Na rozgrzanej patelni średniej wielkości roztopić 1 porcję masła.
3. Włożyć porcję kartofli, ugnieść lekko łyżką, formując rodzaj okrągłego placka. Smażyc na dużym ogniu, poki nie nabiora od spodu złotego koloru. Zmniejszyć ogień i smażyc ok. 7 min.
4. Łopatką odwrócić placek tak jak naleśnik i smażyc jeszcze 6 min.
5. Tak samo usmażyc pozostałe porcje kartofli. Podawac od razu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)