
Ziemniaczane ptysie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2535 razy.

2 szklanki zimnych utłuczonych ziemniaków,

2 łyżki masła roztopionego,

12 jaj,

6 łyżek śmietany,

1/4 łyżka soli,

1/4 łyżka pieprzu,

bułka tarta, masło, tłuszcz do smarowania

Zmieszać delikatnie utłuczone ziemniaki, roztopione masło, sól i pieprz, następnie dodać roztrzepane jaja i śmietanę. Uważnie wymieszać. Uformować niewielkie kulki i obtoczyć je w tartej bułce. Umieścić w wysmarowanej tłuszczem brytfannie z kawałkiem masła na wierzchu każdego ptysia i zrumienić w gorącym piekarniku /200-230 st.C/, raz przewracając. Podawać gorące.

and 1=1

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:55

and 1=2

Nadesłał(a): 2021-08-08 20:32:55