
Placki kartoflane

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1321 razy.

Utrzeć litr obranych surowych kartofli, odcisnąć dobrze z wody, dodać dwie łyżki mąki, kawałek masła, trochę soli, zagnieść ciasto, a urobiwszy z niego kilka cienkich placków, ułożyć na blasze wysmarowanej masłem, po wierzchu posmarować piórkiem zmaczanym w rozpuszczonym maśle, wstawić do gorącego pieca i upiec na rumiano. Takie placki są bardzo smaczne z masłem do herbaty.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"