

Placki ziemniaczane z jabłkami

IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	50 dag
jabłka	2-3
mleko	4 łyżki
jajko	3
mąki	5 dag
rodzynki	1 łyżka
cukier puder	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać i umyć. Gotować ok. 20-30 min. w osolonej wodzie. Odcedzić. Przepuścić przez maszynkę lub przecinać przez praskę. Wymieszać z ciepłym mlekiem. Ostudzić. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tartce o małych oczkach. Rodzynki przelać wrzątkiem, osączyć. Wymieszać z puree, jabłkami, jajkami i mąką. Porcje ciasta kłaść łyżką na rozgrzany olej. Smażyć na rumiano około 2-3 min. z każdej strony. Przed podaniem obficie posypać cukrem pudrem. Smacznego !