

## Placuszki z surowych ziemniaków

### MAGICAL66



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	60 dkg
<b>masło</b>	10 dkg
<b>drożdże</b>	4 dkg
<b>jajko</b>	3 szt
<b>cebula</b>	3 szt
<b>mleko</b>	0,04 l,
<b>sól</b>	do smaku
<b>mąka</b>	15 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać, zetrzeć na tarce, dodać do nich drożdże rozpuszczone w mleku z żółtkami, dodać mąkę oraz cebulę podduszoną na maśle, wszystko dobrze wymieszać doprawić do smaku solą i pieprzem i dodać białka ubite na pianę, pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia, gdy ciasto wyrośnie kłaść łyżką na tłuszcz i smażyć z obu stron.