

Stryki śląskie



MILENECZKA5



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

masa

- ziemniaki 1kg
- cebula biała 1
- mąka pszenna 4 łyżki
- jajko 1
- olej do smażenia

przyprawy

- cukier kryształ do smaku
- sól do smaku
- pieprz

dodatkowo

- sos pomidorowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Srtyki to danie kuchni śląskiej. Jadłam je u kolezanki w gościnie-to nic innego jak ziemniaczane placki z.. cebulą i maki i jajkiem.Podaje sie je na różne sposoby: na słono lub na słodko- na słono najczęściej pomidorowym a nasłodko z cukrem lub kwasna smietaną.Przepis orgnalny śląski!

Ziemniaki umyć, obrać,zetrzeć na tarce.Cebulę drobno pokroić , połączyć razem z ziemniakami, dodac roztrzepane jajko, mleko, sól , pieprz , makę i wymieszac. Smazyc na rozgrzanym tłuszczu małe placki, na złoty kolor z obu stron.Podawac albo z sosem pomidorowym :) Sos pomidorowy szybki domowy : Pomidory sparzyć , obierać ze skórek usunąc twarde części i gotowac przez 10 minut w rondlu , pod koniec gotowania dodać sól bazylię. Gorące pomidory razem z sokiem przelewać do wyparzonych słoików i szczelnie zamknąć. Słoiki odwrócić do góry dnem na około minutę, po czym z powrotem odwrócić.