

## Ziemniaczane krążki



ILKA\_86



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                   |            |
|-------------------|------------|
| ziemniaki         | 60 dag     |
| mąka pszenna      | 15 dag     |
| mąka ziemniaczana | 1 łyżka    |
| jajko             | 1 szt.     |
| sól               | 1 szczypta |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i odparować, jeszcze ciepłe przepuścić przez maszynkę lub przetrzeć przez sito, a następnie wyłożyć na wysypaną mąką stolnicę, formując niewielki kopiec. Oba rodzaje mąki przesiać razem. Do środka ziemniaczanego kopca wbić jajko, wsypać mąkę i szybko wymieszać, najwygodniej używając do tego dużego noża. Gdy wszystkie składniki się połączą, wyrobić jednolite ciasto. Podzielić na 3 części, każdą rozwałkować nie za cienko i wykrawać kieliszkiem lub literatką okręgi. Smażyć na maśle lub oleju na patelni na złoto. Podawać z ulubionymi sosami.