

Kryzysy



ALICJAJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka

woda

ziemniaki

cebula

sól

pieprz

olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki i wody zagnieść ciasto. Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce razem z cebulą. Dodać sól pieprz. Otrzymałą masę zesmarzyć na oleju. (ma się tylko zciąć) Ciasto rozwałkować na cienki placek. rozsmarować gorącą masę ziemniaczaną i zawijać w ciasto jak roladę. Następnie kroić w plastry ok 1.5 cm. Gotować w osolonej wodzie podawać ze skwarkami lub zesmarzoną cebulką.
mniammm