

Moskole (oryginalne)



YVONNE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1 szklanka
maślanka lub kwaśne mleko	1 szklanka
sól	
ziemniaki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Odcedzone i ostudzone ziemniaki ugniatamy wraz z mąką, solą i maślanką na gładką, gęstą masę. Masa ma mieć taką konsystencję, żeby dało się formować placki. Masę rozwałkowujemy na stolnicy posypanej mąką na placek grubości 1 - 3 cm (według uznania) i wykrawamy z niego owalne moskole. Można też formować placki w rękach, nadając im owalny kształt. Pieczemy na skraju gorącej blachy. Podajemy z masłem zmieszanym z drobniutko posiekanym czosnkiem i solą.