

Bliny z farszem



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki sredniej wielkosci	7-8 sztuk
mąka	1 szklanka
jajko	1 sztuka
tłuszcz do smażenia	
sól	
Farsz:	
kilka grzybów suszonych	
sól, pieprz	
kapusta kiszona	1 ugotowana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w mundurkach, po ostudzeniu obrać i przepościć przez praskę. Dodać mąkę i jajko, posolić i wyrobić ciasto. Farsz- Kapustę i namoczone uprzednio i ugotowane grzyby przepuścić przez maszynkę przyprawić solą i pieprzem. Z ciasta formować większe placki na każdy kłaść łyżkę farszu i utoczyć kule zlepiając brzegi. Następnie rozplaszczyc w formie kotleta. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać z surówką lub sosem grzybowym. Zamiast farszu kapuścianego można robić z mięsnym