

Ziemniaczane podpłomyki



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
żółty ser	100 gramów
wędlina wędzona	100 gramów
tymianek	do smaku
masło	70 gramów
mąka	1 szklanka
mleko	6 łyżek
gałka muskatołowa	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować i zmiażdżyć na pure, ser zetrzeć na tarce, wędlinę pokroić na cienkie paseczki. Z ziemniaków, mąki, mleka i masła wyrobić ciasto, dodać wędlinę, doprawić tymiankiem, gałką, solą i pieprzem. Z ciasta formować cienkie placuszki, każdy posypać odrobiną startego sera i piec w piekarniku na złoty kolor.