

Llapingachos



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki

biały ser

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 90 dag obranych ziemniaków, 1 szklanka startego białego sera, 6 posiekanych cebulek dymek, sól do smaku, 2 łyżeczki achiote - można zastąpić papryką w proszku, ok. 1/4 szklanki oleju.

SPOSÓB WYKONANIA: Ugotować ziemniaki. Odstawić na 3 - 4 minuty. Przepuścić przez praskę. Doprawić solą. Kiedy przestygną podzielić na porcje ok. 1/3 szklanki i uformować z nich kulki. Wyłożyć na papierze do pieczenia i schłodzić przez 20 minut w lodówce. W międzyczasie wymieszać ser z dymką. Każdą kulkę nadziewać łyżką farszu, spłaszczyć. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać z Salsa de Mani.