

Bliny drożdżowe



ROSIK93



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
mleko	1/2 szklanki
drożdże	2 dag
jaja	2 szt
mąka	2 łyżki płaskie
sól, pieprz	do smaku
olej	do smażenia
bułka czerstwa	5 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obierz, zetrzyj na tarce. Wyłóż na sito, nadmiar wody wyciśnij. Bułkę namocz w letnim mleku. Bułkę namocz w letnim mleku. Dodaj drożdże, rozetrzyj. Dodaj do masy ziemniaczanej razem z żółtkami, połącz. Wsyp mąkę, dodaj ubitą z bańek pianę, wymieszaj. Przypraw do smaku. Olej rozgrzej na patelni wlej porcję ciasta, rozprowadź ciekłą warstwę. Usmaż z obu stron. Doskonale smakuje z ketchupem.