

NALESNIKI ZIEMNIACZANE



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki	1/2 kg
cukier puder	3 łyżki
jajko	10 sztuk
słodka śmietana	4 łyżki
skórka cytrynowa	garść
masło	4 łyżki
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i gotujemy. Ostudzone ugniatamy na gładko, dodajemy cukier puder i mieszamy. Oddzielamy żółtka od białek. Żółtka dodajemy do ziemniaków. Białka ubijamy na pianę. Dodajemy śmietanę, skórkę z cytryny i ponownie mieszamy. Rozgrzewamy masło i smażymy naleśniki na patelni. Można użyć zamiast masła oleju.