

PALUSZKI ZIEMNIACZANE



REMPRZEM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	5
lekko roztopione masło	1 szklanka
mąka pszenna	3 szklanki
białka jaj	2
kminek	2 łyżeczki
sól	do smaku
bryndza	8 łyżek
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Surowe ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o małych oczkach. Dodajemy sól, bryndzę, masło, mąkę i sodę. Mieszamy do uzyskania jednolitej masy.
Ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 1 cm i kroimy w paski wg uznania (ja kroje 7 cm na 1 cm)
Paluszki smarujemy białkiem i posypujemy kminkiem.
Pieczemy w temp. 180 st.
Możemy zamiast kminku dać mak.