

RAGGMUNK – SZWEDZKIE PLACKI ZIEMNIACZANE Z KONFITURĄ Z BRUSZNICY I BOCZKIEM



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mąka pszenna	0,5 szkl
jajko	1 szt
mleko	0,5 szkl
ziemniaki	400 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA:

Mąkę mieszamy z mlekiem , jajkiem i solą, a następnie dodajemy starte na grubych oczkach ziemniaki.

Wszystko razem mieszamy i na rozgrzanym oleju smażyemy średniej wielkości placuszki – na rumiano z 2 stron.

Podajemy z przesmażonym boczkiem i konfiturą – na gorąco!

Smacznego!