

## Ziemniaczane bliny



**MONIKA193**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                         |            |
|-----------------------------------------|------------|
| <b>ziemniaki</b>                        | 50 dkg     |
| <b>mąka</b>                             | 15 dkg     |
| <b>jajko</b>                            | 4 sztuki   |
| <b>mleko</b>                            | 1 szklanka |
| <b>sól</b>                              | do smaku   |
| <b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b> | szczypta   |
| <b>tłuszcz do smażenia</b>              |            |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w mundurkach, ostudzić, obrać, przetrzeć przez sito lub przepuścić przez maszynkę. Dodać mleko, jajka, mąkę, sól i gałkę muskatołową, dobrze wymieszać. Na niewielkiej patelni stopić tłuszcz i smażyć z dwóch stron niezbyt cienkie bliny. Podawać z dodatkiem sosu.