

Ziołowe romby



MAGICAL66



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

jajko	2 szt
mąka ziemniaczana	2 łyż
masło	20 dkg
wino białe wytrawne	2 łyżki
szczypiorek usiekany	w/g uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Rozbić jajka i rozdzielić żółtka od białka ,białka ubić na sztywną pianę,żółtka utrzeć z masłem na jednolitą masę i i dodać posiekaną zieleninę , wymieszać ,połączyć masę z pianą z białek i z mąką ziemniaczaną,sporządzić ciasto.Na patelni rozgrzać olej ,wylać ciasto ,wyrównać powierzchnię i smażyć pod przykryciem około 3 min z każdej strony ,po upieczeniu placek pokroić w pasy a następnie w romby ,podawać do zup lub sosów.