

Bliny królewskie



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22203**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 1 kg startych ziemniaków
- cebula starta na tarce
- 2 jajka
- 5 łyżek mąki kukurydzianej
- sól, pieprz
- olej
- kilogram mielonego mięsa wieprzowego
- pokrojona cebula
- łyżka uniwersalnej przyprawy do potraw
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Do ziemniaków dodać cebulę, jajka, mąkę, przyprawy, wymieszać.
- 2 Smażyć placki (lekko je zapiekać).
- 3 Składniki na nadzienie wymieszać, formować płaskie kotlety. Kłaść je między dwa placki. Bliny zapiec na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: