

Bliny ziemniaczane



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2538 Ocena: 18844



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Ziemniaki 1 kg
- Jajo kurze 1 szt
- mąka 1 łyżka
- sól do smaku
- Smalec do smażenia
- śmietana kwaśna

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki obrać i połowę ugotować w osolonej wodzie, po czym odcedzić, ostudzić i przepuścić przez maszynkę. Drugą połowę ziemniaków zetrzeć na tarce i połączyć z ugotowanymi ziemniakami. Dodać mąkę, jajko, sól do smaku, dokładnie wymieszać. Bliny smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na rumiano. Podawać z kwaśną śmietaną.

Twoje notatki do przepisu: