

Kartoflane pączusie



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2318** Ocena: **14572**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- Ziemniaki 6 szt
- Jajo kurze 1 szt
- Cukier 1 łyżka
- olej 1/2 szklanki
- Drożdże 2 dag
- Mleko 1 łyżka
- Spirytus 1 łyżeczka
- mąka pszenna 1/2 szklanki
- Cukier wanilinowy 1 szt
- olej do smażenia
- sól 1 szczypta
- cukier puder do posypki

Sposób przygotowania:

- 1 Wykonanie:
Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać i przepuścić przez maszynkę. Dodać sól, jajko, olej, cukier waniliowy, mąkę, spirytus i dokładnie wymieszać. Drożdże wymieszać z mlekiem i cukrem oraz 1 łyżką mąki i odstawić w ciepłe miejsce. Gdy drożdże urosną, zmieszać z masą ziemniaczaną, po czym odstawić na godzinę również w ciepłe miejsce.
- 2 Stolnicę wysmarować lekko olejem, rozwałkować ciasto i kształtować kulki wielkości orzecha włoskiego.
- 3 Smażyć na gorącym oleju, odsączyć i posypać cukrem pudrem.

Twoje notatki do przepisu: