

Podhalańskie moskole - ukochane danie górali



Autor: **smaker**
Przepisów: **405** Ocena: **3815**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kilogram ziemniaków
- 500 g mąki pszennej
- niecała szklanka maślanek lub zsiadłego mleka
- 2 jajka
- Pieprz i sól do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki dokładnie obierz i umyj. Ugotuj w osolonej wodzie - jak do obiadu.
- 2 Po ugotowaniu odcedź ziemniaki i rozdrobnij je na gładką masę. Możesz to zrobić za pomocą tłuczka lub np. maszynki do mięsa. Sprawdź się też robot kuchenny. Uważaj, by masa nie była zbyt rzadka. Zostaw ziemniaki do wystygnięcia - to bardzo ważne!
- 3 Do chłodnych już ziemniaków wlej zsiadłe mleko lub maślanę. Dodaj jajka, sól, pieprz i mąkę. Wszystko dokładnie wymieszaj - możesz to zrobić ręką lub robotem kuchennym (w tym drugim przypadku zwracając uwagę na to, by nie zrobić zbyt rzadkiej papki)
- 4 Podziel ciasto i z każdej części formuj niewielkie placki o grubości około 2 centymetrów.
- 5 Rozgrzej patelnię i smaż na niej placki do uzyskania złocistego koloru (z każdej ze stron). Uważaj, by ich nie przypalić!
- 6 Placuszki podawaj od razu z masłem i skwarkami. Ten podhalański rarytas górale jedzą też z prażoną cebulką.

Twoje notatki do przepisu: