

Bliny ziemniaczane na śmietanie



Autor: **swiat_lucy**
Przepisów: **68** Ocena: **279**

1-2 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 2 czubate łyżki kwaśnej śmietany
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- smalec do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach do miski z zimną wodą. Odcedzić na sicie. Włożyć masę na ścierkę i wycisnąć dobrze z wody.
- 2 Z naczynia, nad którym odcedzaliśmy ziemniaki z nadmiaru wody, odlać delikatnie sok zostawiając na dnie skrobię ziemniaczaną. Skrobię dodać do masy wraz śmietaną, solą oraz pieprzem.
- 3 Uformować małe cienkie placuszki i smażyć z obu stron na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: