Картофельные оладьи

Автор: Мухаббат
01.09.2011 07:42 -

Очень нежные с сырным оттенком оладьи.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

0,5 кг картофеля
1 яйцо
1 ст. л. сливочного масла
100 гр. сыра (который хорошо плавится)
укроп
соль
2 ст.л. муки
масло растительное для обжаривания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Картофель очистить, отварить до готовности. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Сыр натереть на мелкой терке. Картофель размять в пюре. Добавить яйцо, сливочное масло, сыр и укроп. Посолить, тщательно перемешать .
Взять небольшое количество картофельной массы, скатать в шар, обвалять в муке и сформовать оладушек. Обжарить в разогретом растительном масле, по 2 мин. с каждой стороны.

Подавать теплыми. Для соуса смешать сметану с измельченным укропом, по желанию добавить чеснок, посолить и перемешать.

{jcomments on}