

## Картофельные оладьи

Автор: Мухаббат  
01.09.2011 07:42 -

---



Очень нежные с сырным оттенком оладьи.

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

## Картофельные оладьи

Автор: Мухаббат  
01.09.2011 07:42 -

---

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, обвалить 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.

{comments on}