



Палачинки од компир

За прв пат пробавме палачинки од компир на патување во Будимпешта. Беа топли и ги служеа со домашно вино - фантазија! Ова е одлична идеја за брз ручек или ужина кога ќе ви остане од пирето од претходниот ден.



Состојки:

- 4 средни компири
- 1 јајце
- 60 гр. брашно
- 1 китка власец
- 2 млади кромитчиња
- 50 гр. путер
- Кисела павлака за послужување
- Сол, бибер и маслиново масло

Чекор 1

Варете ги нелупените компири 30-40 минути додека да омекнат во средината.

Тоа можете да го проверите со остар нож.

Кога го варите компирот без да го лупите тој омекнува, а не впира многу од водата.

Чекор 2

ВРЕМЕ Е ЗА СЕЧКАЊЕ: Ситно исечкајте го власецот и младите кромитчиња - овие додатоци им даваат вкус и боја на палачинките од компир.

Чекор 3

Откако компирите ќе се сварат, извадете ги и ставете ги во ладна вода пред да ги излупите.

Чекор 4

Ги гмечиме компирите, најубаво е тоа да го направите со алатка за пире, за да не останат грутки.

Чекор 5

Сите состојки убаво измешајте ги заедно со јајцето и путерот.

Доколку постите, јајцето и путерот можете да ги замените со повеќе брашно и маргарин.

Направете 4 палачинки со рацете и пропржете ги во путер и масло.

Вртете ги за да бидат крцкави и од двете страни.



Чекор 6

Наредете ги палачинките една врз друга и одозгора ставете кисела павлака, и власец и млади кромитчиња како гарнир.

Совет

Овие палачинки можат да се подготват со повеќе состојки и ви нудат навистина многу опции за оброк во било кој дел од денот - идеални се за појадок во комбинација со сланина, полесен ручек или како гарнир со главното јадење.

Користени производи:



Касерола



Тава за пржење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk