fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Lefse ziemniaczane bez cukru - przepis

Ziemniaki do lefse odważamy już obrane i ugotowane. Mają zmienić się w gładką masę, dlatego przed dodaniem mąki dokładnie je rozgnieć. Przy wałkowaniu pracujemy delikatnie, a o gotowości placków świadczą złocistobrązowe cętki na powierzchni.

Porcje: 16 placków

Składniki

- 500 g obranych, ugotowanych ziemniaków
- 60 g masła
- ¼ miarki cup śmietanki
- ½ łyżeczki soli
- 120 g mąki pszennej oraz trochę do podsypania

Przygotowanie krok po kroku

1. Rozgnieć ziemniaki bez grudek. Dodaj masło, następnie śmietankę i sól. Mieszaj, aż tłuszcz i śmietanka się wchłoną. Połącz z mąką i lekko zagnieć na podsypanym blacie.

2. Uformuj gruby wałek i podziel na 16 równych części. Każdą rozwałkuj na cienkie koło; jeśli ciasto przywiera, podsyp odrobiną mąki.

3. Rozgrzej nieprzywierającą patelnię na średnim do dużego ogniu. Smaż placki po 1–2 minuty z każdej strony, do pojawienia się złocistobrązowych plamek.

Uwagi

Uwaga: Lefse możesz podać z peklowaną rybą, wędliną albo serem.

Źródło przepisu: https://taste.co.za/recipes/potato-lefse/