fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

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

FundacjaPsychologiczna.pl

Moskole bez cukru - przepis

Moskole z gotowanych ziemniaków różnią się od cienkich placków z surowych bulw. W tej wersji rumienią się na suchej patelni, a masło można dodać dopiero przy podaniu.

Składniki

- 1 kg ugotowanych, obranych i przeciśniętych przez praskę mączystych ziemniaków
- 1-1,5 szklanki mąki pszennej
- 1 jajko, opcjonalnie
- sól do smaku
- masło do podania, według uznania

Przygotowanie krok po kroku

1. Ugotuj ziemniaki w mundurkach. Ostudź do temperatury pokojowej, obierz i przeciśnij przez praskę; do ciasta odmierz ugotowaną masę.
2. Dodaj mąkę i sól oraz jajko, jeśli go używasz. Szybko połącz w ciasto.
3. Formuj placki grubości około 1,5-2 cm. Możesz też rozwałkować ciasto i wyciąć krążki szklanką.
4. Smaż na rozgrzanej patelni nieprzywierającej, na średnim ogniu, bez tłuszczu. Obracaj kilkakrotnie; początkowo placki mogą przywierać, później łatwiej odchodzą od patelni.
5. Podawaj z masłem, jeśli wybierasz ten dodatek.

Źródło przepisu: https://www.olgasmile.com/moskole.html