



Drożdżowe placki ziemniaczane

 2 porcje

 10 minut

Składniki

- 500 g ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 3 jajka
- 50 g rodzynek
- 300 g mąki
- 100 ml mleka
- 50 ml oleju roślinnego

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

2

Umieść 500 g ziemniaków, 100 g cukru, 1 łyżeczkę drożdży, 1 łyżeczkę soli, 3 jajka, 50 g rodzynek, 300 g mąki, 100 ml mleka oraz 50 ml oleju roślinnego. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Posiekaj.

4

Posiekaj.

5

Ciasto wylewaj na rozgrzaną patelnię i smaż z dwóch stron do zarumienienia. Ciasta wystarczy na 8 - 10 porcji.

6

Gotowe do podania. Smacznego!