

Twaroğlu Patates Pancake

Toplam 26 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 12 dk

3 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 6/10

Polonya usulü twaroglu patates pancake (placki ziemniaczane); rendelenmiş patatesin twarog (taze peynir), soğan, yumurta ve unla yoğrularak ayçiçek yağındaki kenar pancake olarak kızartılarak ekşi krema (smietana) ile servis edilen klasik kahvaltılık tabağıdır.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 150 gr Twarog
- 1 adet Yumurta
- 2 yemek kaşığı Un
- 3 yemek kaşığı Ayçiçek yağı
- 0.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 adet Soğan
- 0.5 tatlı kaşığı Karabiber
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema

Yapılış

- Patatesleri rendeleyip iyi süzdürün; soğanı ince rendeleyin.
- Süzülen patates, rendelenmiş soğan, twarog, yumurta, un, tuz ve karabiberi geniş kapta yumuşak harç olana kadar karıştırın.
- Geniş tavada ayçiçek yağı orta-yüksek ateşte ısıtın.
- Harçtan 2 yemek kaşığı olarak tavaya yayın 4 dakika ilk yüzü kızartın.
- Pancake'leri çevirip diğer yüzünü 3 dakika daha pişirin; kâğıt havluya alıp fazla yağı süzdürün.
- Sıcak pancake'leri tabağa alın.
- Üzerlerine ekşi krema yatırtıp dereotu serperek sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesi rendeledikten sonra suyunu sıkı aksi halde pancake'ler dağılıp kenar olmaz. Soğan placki ziemniaczane essential; aromasız olmadan pancake yavan kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak pancake'leri tabağa alıp üstüne ekşi krema (smietana) yatırtıp isteğe bağlı taze dereotu serpin, yanına dilim salatalık koyun.

Alerjenler

Süt

Yumurta

Gluten