

Roladki ziemniaczane

data aktualizacji: 2020.01.14 autor: Redakcja



Składniki:

- 7 ziemniaków
- 2-3 wafle suche tortowe
- łyżka masła
- sól i pieprz
- koperek
- olej do smażenia

Wykonanie:

1. Obrać ziemniaki i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, dodać masło i posiekany koperek i przyprawy. Potłuc je na puree.
2. Wafle położyć na folię aluminiową. Na każdy nakładamy gorące puree ziemniaczane i rozprowadzić je łyżką.
3. Po kilku minutach, gdy wafle zmiękną, zwinąć je ciasno w rulon i owinąć folią. Po wystudzeniu wkładamy do lodówki.
4. Przed podaniem każdy kroimy na centymetrowe plastry i smażymy je na oleju aż do uzyskania złotego koloru.