



przepisy.pl

Ciasto ziemniaczane po kanadyjsku

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- woda - 1 łyżka
- jajka - 2 sztuki
- parmezan - 0.2 szklanek
- oliwa - 2 łyżki
- ser ricotta - 0.2 szklanek
- ciasto francuskie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj i rozgnieć. Z ciasta francuskiego wytnij dwa krążki o średnicy 22 centymetrów.
2. Do ziemniaków dodaj jedno jajko, starty parmezan, ser Ricotta oraz oliwę.
3. Wszystko dokładnie wymieszaj.
4. Formę na tarte wyłóż krążkiem ciasta francuskiego, nałóż masę z ziemniaków i przykryj drugim kawałkiem ciasta.
5. Sklej brzegi ciasta i posmaruj na wierzchu jajkiem ubitym z wodą.
6. Ciasto nakłuj i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 175 stopni. Piecz, do czasu gdy ciasto zyska złoty kolor.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl