





przepisy.pl

Pączki z ziemniaków



Składniki:

- ziemniaki zmielone - 1 kilogram
- mąka - 1 kilogram
- jajko - 4 sztuki
- drożdże - 0.5 opakowań
- cukier - 7 łyżek
- Kostka do pieczenia Kasia** - 0.5 opakowań

 60 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 90 minut  °C 

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki należy ugotować, odparować, wystudzić i zmielić przez maszynkę.
2. Drożdże, jajka i cukier wymieszać. Wymieszać z pozostałymi składnikami i zagnieść ciasto.
3. Wyrobić do wyrośnięcia, zostawić na ok. 1 godz.
4. Rozwałkować na grubość 1,5 cm.
5. Smażyć na oleju.

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