

IRENKI

Składniki:

1 kg ziemniaków	sól
jajko	szafran
mąka ziemniaczana	szczypiorek

Wykonanie

Obrane ziemniaki gotować w osolonej wodzie pod przykryciem około 18 min. Odcedzić i ugnieść, tworząc purée. Włożyć ziemniaki do miski i połączyć z mąką ziemniaczaną w proporcji 3 : 1 (3/4 stanowi purée, a 1/4 mąka ziemniaczana). Wszystko wymieszać. Następnie dodać jajko i wyrobić całość na jednolitą masę, po czym lepić kulki, lekko je spłaszczając. Na koniec nacisnąć na środek kulki, by utworzyć wgłębienie. Do osolonej wrzącej wody wrzucać kluski i gotować do czasu, aż wypłyną. Posypać szafranem i pokrojonym szczypiorkiem.

ZIOŁOWE NA OSTRO

Składniki:

1/2 kg ziemniaków	Sos: 150 ml gęstej śmietany, roz- tarty ząbek czosnku, łyżka majonezu,
10 dag mąki	1/2 drobno startego świeżego ogórka,
jajko	sól, pieprz
kolendra, majeranek, oregano, sól	
papryka słodka i ostra	

Wykonanie

Ziemniaki obrać, ugotować i ugnieść na purée. Dodać jajko, mąkę i przyprawy. Wyrobić jednolite ciasto. Deskę posypać mąką. Ciasto podzielić na 4 kawałki i z każdego utoczyć walek o średnicy 2 cm. Następnie odcinać kawałki o tej samej długości. Każdą powstałą kluskę lekko spłaszczyć. Gotować partiami w osolonej wodzie. Polać sosem.

Z OSCYPKIEM

Składniki:

1/2 kg ziemniaków	szczypiorek
10 dag oscypka	3 łyżki masła
1 duża cebula	15 dag mąki
2 jajka	sól, pieprz

Wykonanie

Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić i zmielić razem z oscypkiem. Cebulę obrać, drobno pokroić, podsmażyć i połączyć z ziemniakami oraz oscypkiem. Dodać jajka, mąkę i przyprawy. Kluski formować łyżką i kłaść na wrzącą osoloną wodę. Ugotowane odcedzić i posypać szczypiorkiem.



PLACKI

Z MARCHEWKĄ

Składniki:

<i>1 kg ziemniaków</i>	<i>2 jajka</i>
<i>3 marchewki</i>	<i>olej (do smażenia)</i>
<i>1 cebula</i>	<i>majeranek, sól, pieprz</i>

Wykonanie

Umyte i obrane ziemniaki, marchew i cebulę utrzeć drobno na tarce. Dodać jajka i przyprawy. Całość dokładnie wymieszać. Rozgrzać olej na patelni. Łyżką wylewać gotową masę na patelnię, formując placki. Smażyć z obu stron. Można podawać z każdym sosem lub zwykłym keczupem.

Z SZYNKĄ I ZIOŁAMI

Składniki:

<i>1/2 kg ziemniaków</i>	<i>5 łyżek majeranku</i>
<i>2 jajka</i>	<i>5 łyżek bazylii</i>
<i>2 łyżki mąki</i>	<i>5 łyżek posiekanego szczypiorku</i>
<i>olej do smażenia</i>	<i>sól, pieprz</i>
<i>10 dag szynki</i>	

Wykonanie

Szynkę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na patelni. Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na tarce. Dodać zioła, sól, pieprz, szynkę, jajka i mąkę. Całość dokładnie wymieszać. Z powstałej masy uformować niedużej wielkości placki i podsmażyć z obu stron, aż się zrumienią.

Z SEREM PLEŚNIOWYM

Składniki:

<i>1/2 kg ziemniaków</i>	<i>3 łyżki mąki</i>
<i>10 dag sera pleśniowego</i>	<i>7 łyżek oleju</i>
<i>2 jajka</i>	<i>natka pietruszki</i>
<i>1 czerwona cebula</i>	<i>sól, pieprz</i>

Wykonanie

Obrane ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce. Dodać mąkę, jajka i przyprawy. Z powstałej masy uformować placki i podsmażyć je z obu stron na rozgrzanym oleju. Ser rozkruszyć w dłoniach, posypać nim placki. Całość wstawić na 10 min do rozgrzanego piekarnika. Po wyjęciu posypać drobno posiekaną pietruszką.