

# Картофельные пышки

Люблю простые рецепты. Оставляю этот для себя к выходным. Картофельные пышки. А Вы что планируете приготовить?



Potato dumplings

#пицца #картофель #food #potato

## Картофельные пышки. Ингредиенты:

картофель; мука – 1/2-1 стакан; яйцо – 2-3 шт.; сухие дрожжи – 1 ч.л.; сахар – 1-2 ч.л.; растительное масло для жарки.



## **Картофельные пышки. Приготовление:**

Картофель очистить от кожуры, отварить в подсоленной воде, добавить немного сливочного масла, горячего молока, пюрировать. Остудить до тёплого. К картофельному пюре добавить муки из расчёта на 1 литр пюре примерно 0.5 – 1 стакан муки (в зависимости от крахмалистости картофеля: по наитию), 2-3 яйца, 1 ч.л. сухих дрожжей, 1-2 ч.л. сахара. Хорошо размешать, накрыть и оставить на 1 час подходить в тёплом месте. Тесто немного липнет к рукам.



Стол присыпать мукой. Выкладывать ложкой тесто размером с небольшой снежок. Обвалять в муке.



Расплющить ладшкой. Сделать несколько надрезов ножом.



Масло хорошо разогреть. Обжарить пышки. Кушать с пылу с жару. Макарь в сметанку или сметанный соус (петрушечка, зеленый лук мелко порезать).

Источник

Картофельные скирды. Великая сила Всемирной паутины принесла нам замечательный рецепт, успешно реализованный Поваром Вовой. Сегодня предлагаем вам текстовый вариант рецепта Картофельные скирды. Быстро, вкусно и интересно. Ингредиенты простые, а результат впечатлительный.

Картофельный салат с красным луком и оливками. Быстро пообедать, подготовить рецепт для сайта, снять у сына опасения ножа. Со всеми тремя задачами успешно справился картофельный салат с красным луком и оливками. Повар Вова был на самом ответственном участке и персонально порезал каждую оливку на две половинки.

Салат из запеченного картофеля с беконом и семечками. Все салаты из отварного картофеля у нас принято называть “немецкими”. Вариация с запеченным картофелем получила оригинальное название “салат из запеченного картофеля с беконом и семечками”. В несколько слов – сытный, вкусный, транспортабельный. Идеальный вариант для пикников, офисных обедов, мужских рук.

Я в Моём мире, Одноклассниках, Фейсбуке, Вконтакте, Твиттере, Гуглоплюсе, Инстаграме, Телеграмме.