

Ingrediencie

1,2 kg surových olúpaných zemiakov, 100 ml mlieka, 4 rohlíky, 2 vajcia, 200 g hrubej múky, soľ, cesnak, majoránka, tuk na vysmážanie

Postup

Rohlíky nakrájame na kocky. Olúpané zemiaky nastrúhame , pokiaľ pustia vodu, tak ju vylejeme. Nastrúhané zemiaky hneď zalejeme horúcim mliekom a premiešame. Pridáme celé vajcia, rohlíky, múku, prelisovaný cesnak, osolíme a okoreníme. Premiešame a necháme 20 minút postáť. Na rozpálenom oleji smažíme placky z oboch strán dozlatista.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz

