

Ingrediencie

cesto: 500 g uvarených zemiakov, 200 g polohrubej múky, pol bal. prášku do pečiva, 2 vajcia, 50 ml mlieka, 50 ml olej, soľ, petržlenová vňať, 100 g tvrdého syra

dressing: 200 g mäkkého tvarohu, 100 g kyslej smotany, 2 strúčiky cesnaku, soľ, čerstvé bylinky

Postup

Uvarené, očistené zemiaky najemno nastrúhame. Pridáme dva bielky a jeden žĺtok. Druhý si odložíme na potretie. K zemiakom pridáme olej, nasekané bylinky, mlieko, soľ, prisypeme múku s práškom do pečiva, nastrúhaný syr, z ktorého si trochu odložíme na posypanie. Všetko spolu premiesime. Z cesta tvoríme žemličky, ktoré preložíme do vymastených a strúhankou vysypaných jamiek na muffinovom plechu. Vrch každého cesta potrieme žĺtkom, ktoré sme premiešali s tromi lyžicami mlieka. Nakoniec posypeme žemličky zvyšným syrom. Pečieme pri teplote 180 stupňov dozlatista.

Pokiaľ sa koláče upečú pripravíme si dressing zmiešaním uvedených surovín. Po upečení koláče podávame teple potreté pripraveným dressingom.

zdroj:www.bonvivani.sk

Zemiakové koláče

Sobota, 14 Marec 2015 16:55

