

Ingrediencie

3 šálky (200 ml) hotovej zemiakovej kaše, 3 šálky postrúhaného syra, 1 vajce, 3 PL jarnej cibulky, 3 PL hladkej múky + 1/2 šálky na obaľovanie

Postup

Vo väčšej miske zmiešame kašu, syr, vajce, cibulku a múku. Poriadne premiešame, aby sa všetky suroviny spojili. Potom zmes rozdelíme na menšie porcie a tvoríme placky hrubé 1 cm.

Pripravené placky obalíme v hladkej múke a smažíme z oboch strán dozlatista. Hotové prekladáme na servítky, aby sa odsal zvyšný tuk. Podávame s kyslou smotanou cibulkou alebo kyslým mliekom.

