

Рецепт картопляних латкес від Руті

Латкес вийдуть такими смачними, що злий сірий вовк, без сумніву, з'їсть їх, а не вас!

Інгредієнти:

- 6 середніх картоплин;
- 1 маленька цибулина;
- 1 велике збите яйце;
- ¼ склянки муки;
- ½ чайної ложки солі;
- щіпка перцю за смаком;
- олія для смаження.



Отже, почнемо. Почистіть картоплю. (Очищені картоплини кладіть до каструлі з холодною водою, щоб не потемнішали). Дрібно покрайте цибулю. Натріть картоплини на тертці і викладіть картопляну масу на рушник разом з покраяною цибулею. А тепер згорніть рушник і вичавте з нього вологу з усією міццю, на яку ви здатні. Перекладіть картоплю з цибулею у велику миску і перемішайте з яйцем, мукою, сіллю та перцем.

Попросіть дорослих налити до великої пательні трошки рос-

линної олії. Поставте пательню на сильний вогонь. Коли олія розігріється, зменште вогонь до середнього і переходьте до смаження. Для одного оладка беріть 2-3 столові ложки суміші для латкес. Обсмажуйте кожен бік 3-4 хвилини, доки латкес не набудуть золотаво-коричневого кольору і хрусткої скоринки. В разі потреби підливайте олії. Готові оладки викладайте на паперові рушники, щоб всоталися залишки олії.

До столу латкес подаються теплими — зі сметаною, яблучним соусом чи іншою смакотю.