

Оладьи картофельные

10-12 картофелин, 1,5 стакана муки, 2 яйца, 8 г дрожжей, 4 ст. ложки подсолнечного масла или свиного топленого сала, 0,7 стакана сметаны или 150 г сливочного масла.

По возможности быстро, чтобы избежать потемнения, измельчить на терке сырой подготовленный картофель. Положить измельченную картофельную массу в глубокую миску, всыпать муку, добавить яйцо, разведенные в теплой воде дрожжи и посолить по вкусу.

Всё это хорошо размешать и поставить на некоторое время в тёплое место подходить. После этого выпекать оладьи на сильно разогретой сковороде с топленым салом или подсолнечным маслом.

Подавать картофельные оладьи горячими со сметаной или сливочным маслом.