

Roladki ziemniaczane

data aktualizacji: 2020.10.05 autor: Redakcja



Składniki:

- 7 ziemniaków
- 2-3 wafle suche tortowe
- łyżka masła
- sól i pieprz
- koperek
- olej do smażenia

Wykonanie:

Obrać ziemniaki i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, dodać masło i posiekany koperek i przyprawy. Potłuc je na puree.

Wafle położyć na folię aluminiową. Na każdy nakładamy gorące puree ziemniaczane i rozprowadzić je łyżką.

Po kilku minutach, gdy wafle zmiękną, zwinąć je ciasno w rulon i owinąć folią. Po wystudzeniu wkładamy do lodówki.

Przed podaniem każdy kroimy na centymetrowe plastry i smażymy je na oleju aż do uzyskania złotego koloru.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37072-roladki-ziemniaczane>