



Tekst i zdjęcie: **natalina4** - Srebrny Szef Kuchni (2450)

Roladki z ziemniaczanym farszem .

Potrawa pochodzi z kuchni kresowej

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- mąka pszenna, 55 dag
- ziemniak, 2 kg
- cebula, 2 szt.
- majeranek, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- pieprz, 1 łyżecz.
- olej, 100 ml
- jogurt naturalny, 1 szkl.
- ząbek czosnku, 3 szt.

Sposób przygotowania:

1 . Przygotowujemy farsz : ziemniaki obieramy , ścieramy jak na placki ziemniaczane . Mocno odciskamy . Płyn wylewamy , a skrobię dodajemy do ziemniaków .Cebule obieramy i szatkujemy . Smażymy na oleju na rumiano . Dodajemy pulpe ziemniaczaną i mieszając ,smażymy , aż ziemniaki stracą smak i zapach surowizny . Studzimy i doprawiamy . 2 . Z mąki , szczypty soli i gorącej wody zagniatamy ciasto jak na pierogi . Rozwałkowujemy na placki o średnicy 35 cm . Każdy smarujemy farszem i zawijamy . Brzegi mocno sklejamy .3 . W garnku zagotowujemy osoloną wodę . Gotujemy rolady około 10 minut od wypłynięcia , kilkakrotnie je odwracając . Wyjmujemy i studzimy . Rolady kroimy w 4 - cm kawałki . Na patelni rozgrzewamy olej i rumienimy roladki w głębokim oleju z obu stron .4 . Sos : jogurt mieszamy z rozartym z solą czosnkiem . Podajemy do roladek .

