

Pernite de cartofi

Scris de Claudia Hotea

Duminică, 27 Iunie 2010 07:47 - Ultima actualizare Duminică, 27 Iunie 2010 08:57



Un aperitiv excelent, care poate condimenta orice masa festiva, petrecere cu prietenii sau un banal film. Pernitele de cartofi picante sunt alegerea potrivita oricand. Eu le-am facut pentru revelionul trecut si dupa cum se vede si in fotografie s-au integrat de minune printre rontaieli.

Ingrediente:

500 gr de cartofi

375 gr faina

2 oua

50 gr cascaval

50 gr unt

condimente: susan, curry, praf usturoi, piper si sare

Mod de preparare:

Fierbem cartofii intregi cu coaja sau curatati, cum preferam. Dupa ce s-au fiert ii lasam sa se raceasca si apoi ii dam pe razatoare. Adaugam ouala, cascavalul ras, untul dat prin razatoare

Pernite de cartofi

Scris de Claudia Hotea

Duminică, 27 Iunie 2010 07:47 - Ultima actualizare Duminică, 27 Iunie 2010 08:57

si condimentele. Le amestecam bine si apoi adaugam treptat faina. E posibil sa mai trebuiasca sa mai adaugati 1-2 linguri de faina astfel ca bila obtinuta sa fie una elastica. Intindem biluta pe blatul de lucru infainat intr-o foaie de 0,5 cm. Taiem apoi ori diverse forme ori patratele dupa plac. Prajim pernitele intr-o tigaie de teflon cu ulei abundent de cam 3 degete. Se scot pe o hartie absorbanta si le asezam intr-un vas mai mare.

AUTOR: Claudia Hotea

SURSA: <http://caietederetete.wordpress.com/>