



Картофельные оладьи с грибами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1/2 банки (200г)
◦ Сметана	2 ст. л.
◦ Картофель	6 шт.
◦ Лук репчатый	2 шт.
◦ Перец черный	по вкусу
◦ Соль морская	по вкусу
◦ Яйцо куриное	3 шт.
◦ Мука пшеничная	4 ст. л.
◦ Свежая морковь	2 шт.
◦ Масло сливочное	50 г
◦ Масло растительное	5 ст. л.

Способ приготовления:



50 мин



4 порции



180 ккал

1. Очистите и отварите картофель.

2. Нарежьте лук и морковь тонкой соломкой. Лук, морковь и грибы обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета.

3. Картофель разомните в пюре так, чтобы оно получилось с комочками.

4. В пюре добавьте овощи и шампиньоны, хорошо перемешайте. Вбейте яйца и добавьте сметану. Масса должна быть по консистенции похожа на тесто для блинов.

5. В тесто добавьте муку, перемешайте. Посолите и поперчите по вкусу.

6. В большой сковороде раскалите растительное масло, порционно выложите тесто и обжарьте с двух сторон до румяной корочки.



Совет

Если хотите приготовить более сытные оладьи, добавьте ветчину или мясной фарш.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>