

14 Ιουλίου 2020

Μια πολύ εύκολη και πεντανόστιμη συνταγή για τους λάτρεις της πατάτας. Πατατοτηγανίτα

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Υλικά

3-4 πατάτες
3 αυγά
1/2 ποτήρι γάλα
Λίγο μαϊντανό
Ελαιόλαδο
Αλάτι και πιπέρι
Αλεύρι

Εκτέλεση

Καθαρίστε και τρίψτε τις πατάτες στην μεσαία πλευρά του τρίφτη. Προσθέστε τα αυγά, το γάλα, το μαϊντανό, αλάτι πιπέρι. Ανακατεύομαι και προσθέτουμε αλεύρι λίγο λίγο να δούμε να στέκεται ο χυλός να μην είναι νερουλός Προθερμαίνετε σε τηγάνι -να μην καεί- το ελαιόλαδο. Ψήνετε τις τηγανίτες ώσπου να χρυσίσουν

καλά. Παίρνουμε κουταλιές ή τους πλάθουμε και ρίχνουμε στο τηγάνι. Συνδυάζονται με όλα τα κρεατικά Σημείωση Αν το μείγμα μας είναι αραιό προσθέτουμε λίγο αλεύρι..

Καλή όρεξη !!!

Πηγή: piperatoi.gr