

IRSKE POVRTNE PALAČINKE

400 g pirea od krumpira
1 mladi luk
100 g naribane gaude
1 jaje
1 žličica soli
1/2 žličice papra
2 žlice brašna
ulje za prženje

U pire od krumpira dodajte sitno nasjeckani mladi luk, ribani sir, jaje, sol, papar i brašno.

Umijesite tijesto.

Oblikujte kuglice jednake veličine.

Svaku kuglicu spljoštite u oblik palačinke.

Zagrijte tavu i premažite je uljem.

Pecite ih otprilike dvije minute sa svake strane.

Poslužite toplo uz grčki jogurt i salatu po izboru.