

Slowakische Kartoffelpalatschinken

Zutaten

500 g Kartoffeln

200 g Mehl

Salz nach Geschmack

Butter

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen (nicht schälen) und auskühlen lassen. Dann schälen und fein reiben oder mit einer Kartoffelpresse zerkleinern.

Mit Mehl und Salz vermengen und zu einem Teig verkneten. Eine Rolle formen und kleine Stücke davon abschneiden. Das Rezept ergibt ca. 15 Stück.

Die Teigstücke jeweils zu einem Kreis von 1-2 mm ausrollen. Sie können in einer Pfanne oder im Elektrogrill gebacken werden, aber OHNE FETT!!!

Die Palatschinken mit einer Gabel anstechen und beidseitig braten. Auf dem Teller mit zerlassener Butter bestreichen. Guten Appetit!



Quelle [Pečené, varené s Ivou](#)