

Recettes de cuisine polonaise

En français



Plenzé

(galette de pommes de terre polonaise)

Le "Plenze" est un mets incontournable. Il s'agit d'une galette salée à base de pommes de terre.

Ingrédients :

- Pomme de terre : 6
- Œuf : 2
- Farine 2 c. à soupe
- Huile d'olive 2 c. à soupe
- Sel, poivre

Préparation :

Épluchez les pommes de terre et râpez-les finement.

Placez-les dans un saladier. Ajoutez les œufs, la farine. Salez et poivrez généreusement. Mélangez bien le tout.

Faites chauffer une grande poêle avec l'huile d'olive. Lorsque l'huile est bien chaude.

Formez 3 ou 4 galettes de pommes de terre dans la poêle. Laissez dorer 3 à 4 min sur chaque face.

Lorsque les galettes sont bien dorées, retirez-les de la poêle et disposez-les sur du papier absorbant. Dégustez immédiatement.

.

Smacznego !