

Palacinke od krompira sa sosom od kisele pavlake i pireom od jabuka



Sastojci

Potrebno je:

- 6 cvrstih krompira, oljuštenih
- 2 jaja
- 100 g pšenice brašna (ili matzo mešavina)
- 1 luk
- 1 kašicica soli
- biber
- 3 mlada luka isecena na kolutove
- pire od jabuka pri serviranju
- 1 pakovanje kisele pavlake
- ulje

Priprema

Hanuka je jevrejski festival – festival svetlosti – koji se slavi zimi I obicno pada u decembru. Latkes je popularno jelo tokom tog osmodnevnog festivala. Sastoji se od palacinki od krompira koje se jedu sa pireom od jabuka, mladim lukom i sosom od kisele pavlake.

Isecite luk i krompire i dobro zavijte u cistu kuhinjsku krpu. Umutite jaja i pomešajte sa brašnom, a potom umešajte luk i krompire. Zacinite sa solju i biberom.

Ugrejte ulje u tiganju, napravite kuglice od smese sa krompirom, stavite ih u tiganj i pritisnite da se izravnavaju. Pržite oko 4 minuta dok ne potamne, okrenite ih jednom. Ocedite ih na papirnom ubrusu ili ih istapkajte papirnim ubrusom.

Služite ih sa umucenom kiselom pavlakom (zacinite prema ukusu sa solju i biberom, uz malo limuna, ako vam se tako dopada), pireom od jabuke i mladim lukom.