

# KGW WIĄCZYŃ DOLNY/MALOWNICZA

## PLACKI ZIEMNIACZANE Z FARSZEM



### SKŁADNIKI:

½ kg ziemniaków,  
¼ kg mąki pszennej,  
1 jajko,  
Sól, pieprz, bułka tarta, olej.

### FARSZ:

20 dag twarogu,  
Marchewka,  
Czerwona papryka,  
Sól,  
Pieprz,  
Natka pietruszki.

### WYKONANIE:

Farsz- marchewkę i paprykę obieramy, gotujemy, po ostudzeniu drobno kroimy, mieszamy z twarogiem, posiekaną pietruszką i przyprawami.

Obrane ziemniaki ugotować, przestudzić, przepuścić przez maszynkę. Dodać mąkę, jajko, przyprawy, i wyrobić ciasto.

Formujemy placki, faszerujemy, obtaczamy w bułce tartej i smażymy z obu stron.

## ZIEMNIACZANE PĄCZKI



### SKŁADNIKI:

1 kg mąki,  
½ kg ziemniaków,  
½ paczki margaryny,  
½ szklanki cukru,  
10 dag drożdży,  
5 jajek,  
1 paczka cukru waniliowego,  
Olej do smażenia,  
Marmolada do nadziewania pączków,  
Cukier puder.

### WYKONANIE:

Ugotowane ziemniaki (jeszcze ciepłe) mieszamy z margaryną, po ostudzeniu przekręcamy przez maszynkę. Zagotować pół szklanki wody z cukrami, przestudzić, dodać drożdże. Na stolnicy wszystkie składniki starannie zagniatamy, formujemy pączki, nadziewając każdy marmoladą. Smażymy w głębokim oleju, gotowe posypujemy cukrem pudrem lub przygotowaną polewą.

**SMACZNEGO**