



Latkes na kwaśnym mleku

SMAŻONE PLACKI NAJCZĘŚCIEJ
ZIEMNIACZANE

SKŁADNIKI (6)

- 500 ml kwaśnego mleka
- 150 g mąki
- 3 jaja
- łyżeczki sody
- sól
- śmietana, cukier, masło klarowane do smażenia

Wprowadzenie

Latkes to smażone specjalnie z okazji święta Chanuki placki, a wśród nich najbardziej popularne są te w wersji ziemniaczanej. Jednak ich wersji jest o wiele więcej, czego dowodzi w swojej książce Fania Lewandowa. Znajdziemy tam m.in. placki z cukinii, marchewki, ziemniaczane, serowe i te na kwaśnym mleku, wyjątkowo delikatne, popularne w Europie Wschodniej. Można je podawać zarówno na słodko, jak i na słono.

Sposób przygotowania

• Krok 1

Rozdziel żółtka od białek jajek.

• Krok 2

Białka ubij na sztywną pianę.

• Krok 3

Mleko wymieszaj dokładnie z żółtkami, mąką, sodą i szczyptą soli.

• Krok 4

Gdy składniki się połączą, powoli dodaj pianę z białek. Zamieszaj.

• Krok 5

5. Na patelni rozgrzej łyżkę masła klarowanego. Na rozgrzaną patelnię nakładaj po łyżce ciasta na latkes. Smaż na złoto z dwóch stron. Placuszki najlepiej smakują polane śmietaną i posypane cukrem.

Smacznego!