

BOLINHO DE BATATA POLONÊS – PLACKI ZIEMNIACZANE

INGREDIENTES

BOLINHOS:

Bolinhos: 6 batatas médias sem casca

1 cebola média

2 ovos

sal e pimenta a gosto

1/2 copo de farinha de trigo

óleo vegetal

CREME AZEDO (SOUR CREAM):

Creme azedo (sour cream): 1/2 xícara de creme de leite fresco

1/2 xícara de iogurte natural

suco de 1/2 limão

1 colher de chá de sal

MODO DE PREPARO

BOLINHOS:

Bolinhos: Com o auxílio de um ralador, rale as 6 batatas e a cebola de forma que as mesmas fiquem bem finas.

Em um recipiente, misture as batatas raladas, a cebola ralada, o sal e a pimenta em pó.

Adicione a farinha de trigo para dar liga à massa e reserve.

Em uma frigideira grande, adicione óleo vegetal até que o mesmo cubra o fundo da frigideira e aqueça em fogo médio-alto (até que fique quente mas sem espirrar).

Com auxílio de uma colher grande, pegue colheradas da massa reservada e coloque-as na frigideira.

Amasse para que a mesma fique como uma mini panqueca.

Frite até que os cantos do bolinho estejam ligeiramente queimados e o centro fique dourado (de 3 a 5 minutos).

Vire o bolinho para fritar do outro lado.

Coloque os bolinhos para secar em um recipiente com papel toalha.

Adicione 1 colher de creme azedo (sour cream) por cima e sirva.

CREME AZEDO:

Creme azedo: Coloque todos os ingredientes em uma tigela e bata com batedeira até ficar com a consistência de

chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28259-bolinho-de-batata-polones-placki-ziemniaczane.html>