

Backers

Zutaten

1Kg Rohe Kartoffeln
Salz
1 Ei
Öl

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und reiben, die Masse in einen Sieb geben und abtropfen lassen.

Das Ei in die Masse geben und salzen.

Den Teig möglichst dünn in eine Pfanne mit heißen Fett geben und goldbraun ausbacken.

Galettes de pommes de terre

Ingrédients

1Kg de pommes de terre
sel
1 œuf
huile

Préparation

Laver et éplucher les pommes de terre puis les râper. Ensuite mettre la masse obtenue dans une passoire à égoutter.

Dans un saladier, mélanger l'œuf aux pommes de terre.

Former des petites galettes assez fines et les faire dorer dans une grande poêle d'huile bien chaude.