Medvehagymás tócsni

1	35	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

tócsnihoz
- 500 g krumpli
- 50 g liszt
- 1 db tojás
- 100 g medvehagyma
- só
- őrölt bors
- 3 ek. olaj

tálaláshoz
- 175 g tejföl
- 150 g reszelt sajt



1. A medvehagymás tócsnihoz a megtisztított krumplit nagy lyukú reszelőn lereszeljük egy tálba, megsózzuk és 10 percre félretesszük, hogy levet eresszen. Addig apróra vágjuk a medvehagymát.
2. Kinyomkodjuk a krumpli levét, majd hozzákeverjük a lisztet, a tojást és az aprított medvehagymát, borsozzuk, majd az egészet összedolgozzuk.
3. Olajat melegítünk egy serpenyőben, majd tenyérnyi lepényeket formázunk a masszából, és közepesen erős lángon, oldalanként kb. 3 perc alatt készre sütjük a tócsnikat.
4. Tejföllel és reszelt sajttal tálaljuk.

T. Sütés közben érdemes lefedni, hogy a gőzben egész biztosan megpuhuljanak a tócsnik!

Google Play
App Store