

Бобальки з гриблянкою

ІНГРЕДІЕНТИ:

Картопляне пюре — 500 г

Борошно — 2 ст. ложки

Сіль — до смаку

Олія — 50 г

Гриблянка:

Гриби сушені — 100 г

Цибуля — 4 шт.

Сіль, перець мелений
червоний та чорний — до
смаку

Олія — 100 г

ПРИГОТУВАННЯ:

Пюре треба вимісити з борошном, посолити. Сформувати кульки та посмажити на олії до рум'яної скоринки.

Скласти в миску і залити гриблянкою: смаженими на олії розвареними сушеними грибами та цибулею, приправленими сіллю, червоним та чорним перцем.

Порада за темою.

Картоплю зазвичай варять, смажать, печуть, готують на картопляному крохмалі, киселі. Однак є користь і від сирої картоплі.

Так, народна медицина використовує сиру картоплю при екземі та опіках, прикладаючи шматочки бульби до ураженої шкіри. Картопляний сік — найсильніший активатор протизапальних процесів.

