Die Speisekarte, Bitte!

TITEL DES REZEPTS: Tortel de patate	
PORTIONEN: 10 Personen	
ZUTATEN:	
Kartoffeln	5-6
Öl zum anbraten	1 Liter
Salz	10 g
Maisstärke	100 g
Aufschnitt	etwa
Käse	etwa
ZUBEREITUNG:	

Kartoffeln waschen und schälen, Kartoffeln reiben und Maisstärke hinzufügen.

Mit der erhaltenen Mischung, „Tortelli" formen (Kleine Pfannkuchen).

Öl in einer Pfanne erhitzen und die „Tortelli" hinzufügen. Einige Minuten auf beiden Seiten braten.

Mit Aufschnitt und Käse servieren.

Luca D. – TEAM 4