

# Parjoale de praz

## Ingrediente

600 g praz  
600 g cartofi  
100 g faina  
150 ml ulei  
60- 100 g cascaval de post  
sare  
piper

## Preparare

*Cureti prazul, il speli si il tai bucati nu prea mari si il pui la fiert in apa cu sare. Fierbi cartofii in coaja, apoi ii cureti si ii dai prin masina de tocat impreuna cu prazul fiert. Adugi in pasta obtinuta faina, sare, piper si cascavalul de post ras. Faci parjoale cu mana, le treci prin faina si le prajesti pe ambele parti in ulei bine incins. Le servesti cu diverse salate.*