

Cartofi noi in aluat

Ingrediente

*1 kg cartofi noi mici
2 oua
4 linguri de faina
sare
piper macinat
1 cana de lapte
1 cana de ulei*

Preparare

Se curata cartofii de coaja, se spala in mai multe ape reci si se lasa intr-un castron adanc cu putina sare deasupra lor.

Se face un aluat subtire din doua oua batute bine, patru linguri de faina, putina sare si o cana de lapte. Aluatul se omogenizeaza si se trec cartofii prin el. Se ingroasa aluatul in asa fel incat sa se tina pe cartofi si sa nu curga. Se pun cartofii in ulei incins si se prajesc pana cand prind o crusta aurie. Uleiul se pune intr-o cratita adanca de tuci sau in ceaun.

Cartofii se servesc calzi, ca garnitura la friptura sau ca un fel de mancare, cu salata de sezon.