

Paine cu cartofi

Ingrediente

1 kg faina

1 1/2 kg cartofi

sare

2 linguri pline cu drojdie de bere

1 ceasca de ulei

Preparare

Se cerne faina, se pune intr-un vas adanc si se amesteca peste ea cartofii fierti in coaja si trecuti prin masina de tocat, drojdia frecata cu o lingura de zahar si cu o lingurita de sare. Se framanta cu apa calduta zece minute, se adauga la framantat uleiul, dupa care se lasa aluatul sa dospasca pana cand iese afara din vasul in care a fost framantat. Se ung formele cu ulei, se pune aluatul impletit, se mai tin formele pe plita calda putin timp si se introduc in cuptorul incalzit pentru trei sferturi de ora. Painea se pastreaza acoperita pentru a se inmuia coaja.