

Оладьи из батата

10 минут 5 порций

Вам понадобится:

6 стаканов (750 граммов) натертого батата

1/3 стакана муки

2 яйца

1 чайная ложка соли

¼ чайной ложки молотого перца

1 чайная ложка растительного масла



Приготовление

- Положите тертый батат в миску, подходящую для использования в микроволновой печи, и готовьте 3-4 минуты, пока он не станет мягким.
- Дать остыть 1-2 минуты. Добавьте яйца, муку, соль и перец и перемешайте. Нагрейте масло в большой сковороде на медленном огне.
- Чистыми руками придайте тесту форму, выложите на сковороду и готовьте 5-7 минут.
- Переверните и готовьте еще 5-7 минут до золотистого цвета.
- Наслаждайтесь с яйцом, йогуртом, зеленым луком или другими вкусными начинками!

