

Финские картофельные лепёшки



На 100 грамм:
Калорийность: **140,22 ккал.**
Белки: **3,96 г.**
Жиры: **4,04 г.**
Углеводы: **21,58 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/finskie-kartofelnye-lepeshki/>

Ингредиенты:

- картофель- 5-6 шт
- яйцо- 1 шт
- мука- 100 гр
- растительное масло- 1 ст. л
- соль- 0,5 чайной ложки
- чёрный перец- по вкусу

Приготовление:

Картофель очистить и отварить до готовности, размять в пюре без комков, добавить соль, перец, яйцо и муку, замесить мягкое тесто.

Стол присыпать мукой, тонко раскатать тесто, вырезать с помощью тарелки лепёшки, наколоть их вилкой.

Выложить лепёшки на противень застеленный пергаментной бумагой.

Выпекать в разогретой духовке минут 15-20 до румянца.

Очень вкусные картофельные лепёшки готовы.