

Rösti - kartoffelpandekager

Ingredienser

500 g kartofler
2 løg
2 æg
4 spsk. mel
0.5 tsk salt
Peber

Redskaber

1 kartoffelskræller
1 kniv
1 rivejern
1 spækbræt
1 stor skål
1 røreske
1 teske
1 bagepensel
1 bageplade
1 viskestykke

Sådan gør du:

1. Vask dine hænder
2. Find alle ingredienser frem
3. Tænd ovnen på 225 grader
4. Skræl kartoflerne og riv dem groft på rivejernet
5. Pil løgene og hak dem fint
6. Læg revet kartoffel og hakket løg på et viskestykke og pres væden godt ud af grøntsagerne
7. Hæld kartofler, løg, æg, mel, salt og peber i en skål og bland det godt
8. Form massen til ni klatter på 1 cm., og læg dem på en bageplade med bagepapir
9. Pensl klatterne med olie
10. Sæt pladen i ovnen og bag dem i ca. 30. min.
11. Velbekomme