



*coolinari*  
FOOD BLOG & CAKES

## Latke (latkes)

**Na prípravu latke budete potrebovať:**

**480 g neočistených zemiakov**  
**2 vajcia**  
**1/2 žltej cibule**  
**1 strúčik cesnaku**  
**4 až 5 polievkových lyžíc strúhanky**  
**soľ a čierne korenie**

A TAKTO NA TO:

Zemiaky očistite, opláchnite v studenej vode a nastrúhajte na hrubo. Nastrúhané zemiaky osolte, preložte do čistej utierky a riadne z nich vyžmýkajte všetku vodu.

Zemiaky potom presypte do čistej misy, pridajte nadrobno nasekanú cibuľu, pretlačený cesnak, vajcia, soľ, čierne korenie, postupne pridávajte strúhanku a rukou miešajte. Cesto by malo byť lepivé a po stlačení rukou držať tvar.

Na panvici rozpáľte slnečnicový olej. Lyžicou naberajte zemiakové cesto a na panvici ho chrbtom lyžice jemne roztláčajte na tenkú placku. Vyprážajte z oboch strán do zlatista. Po vytiahnutí z panvice preložte placky na papierový obrúsok, ktorý vysaje prebytočný olej.

Latke podávajte s kyslou smotanou a čerstvou pažitkou alebo s plátkami lososa a čerstvým kôprom.