

チェコの ポテトパンケーキ

10 人前

使用商品

ハインツ 1,500g グルメマッシュポテト
ハインツ トマトケチャップ



材料

- 1,000g** ハインツ グルメマッシュポテト
- 6個** 卵
- 20g** にんにく (すりおろし)
- A 15g** マジョラム
- 2g** 塩
- 適量** こしょう
- 45g** 小麦粉
- 適量** サラダ油
- 10本** ソーセージ
- 適量** ハインツ トマトケチャップ
- 適量** イタリアンパセリ

作り方

1. ホテルパンにハインツ グルメマッシュポテトを入れ、スチコンスチーム100℃で5~10分加熱し、小麦粉をふり入れて切るように混ぜ、Aを混ぜ合わせる。
2. フライパンにサラダ油を熱し、①を流し入れ、色よく焼きあげる。
3. ②とボイルしたソーセージを器に盛り、ハインツ トマトケチャップ、パセリを添える。

備考

郷土料理のブランポラークはジャガイモで作るお好み焼き
ソーセージでボリュームUP