



Patatnik

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 4 pers.
Préparation | 20 min
Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 6 pommes de terre moyennes
- 2 œufs
- 70 g de siréné ou feta
- 0.5 cuil à soupe de menthe séchée
- 0.5 oignon haché
- 2 cuil à soupe de beurre
- Sel, poivre

Râper les pommes de terre.

Pressez-les dans un torchon propre pour enlever le maximum de liquide.

Dans un saladier, déposez les pommes de terre, les œufs, le fromage, la menthe, l'oignon, le sel et le poivre.

Bien mélangez.

Dans une poêle bien chaude, faire fondre le beurre puis versez le mélange.

Bien répartir dans la poêle. Cuire pendant 10 min de chaque côté à feu moyen.