

Placki ziemniaczane

data aktualizacji: 2020.11.13 autor: Redakcja



Składniki:

- około kilograma ziemniaków,
- duża cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- 2 jajka,
- 3 kopiane łyżki mąki ziemniaczanej,
- sól, pieprz,
- olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obierz, przepłucz, 3/4 zetrzyj na grube wiórki, resztę na papkę (tę część możesz też zmiksować). Zetrzyj także cebulę, a czosnek bardzo drobno posiekaj.

W dużej misce dokładnie wymieszaj wszystko z jajkami i mąką ziemniaczaną oraz solą i pieprzem.

Na patelni rozgrzej olej, na który kładź ciasto, następnie formując dość cienkie placki. Smaż z obu stron na złoty kolor.

Rada: placki ziemniaczane najpyszniejsze są z kefirem. Można je podać również z wędzonym łososiem.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37390-placki-ziemniaczane>