

Placki ziemniaczane



Autor: KingMazur

Przepisów: 26 Ocena: 324



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 średnia marchewka
- 1 duża cebula
- 1 jajko
- 1 łyżka mąki
- ćwierć łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich
- sól i pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki, marchew i cebulę zetrzeć na średnich oczkach. Posolić, popieprzyć, dodać zioła prowansalskie, odstawić na 10 min; po tym czasie, ziemniaki lekko odcisnąć z nadmiaru wody (ale nie do końca, bo będą zbyt suche i nie będą się dobrze smażyć). Dodać jajko, mąkę, sodę i zamieszać. Na patelni rozgrzać olej, usmażyć jednego placka, po czym spróbować, czy nie brakuje soli lub pieprzu, jeśli jest ok smażyemy do końca, nakładając łyżką masę ziemniaczaną i lekko spłaszczając na placki. Podajemy jak lubimy: z sosem pieczarkowym, śmietaną, gulaszem, czy z czym tam dusza zapagnie:) Gotowe!

Twoje notatki do przepisu: