

Placki ziemniaczane po zbójnicku.



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2590 Ocena: 20147



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Ziemniaki 2 kg
- Cebula biała 2 szt
- Jajo kurze 1 szt
- mąka 2 łyżki
- Bułka tarta 2 łyżkai
- Sól i pieprz do smaku
- ryba w pomidorze 1 puszka
- olej do smażenia
- Soda oczyszczzona 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki z cebulą obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wymieszać z resztą składników. Na patelni rozgrzać olej i kłaść porcje placków wielkości talerzyka deserowego.



2 Smażyć na ostrym ogniu do zrumienienia z obu stron i przekładać rozdrobnioną rybą z konserwy.



Twoje notatki do przepisu:

