

# Smazone placuszki z ziemniakami



Autor: **bietka5**  
Przepisów: 43 Ocena: 484



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Ciasto:
  - 1 kg mąki pszennej
  - 5 dkg margaryny
  - 5 łyżek oleju
  - 1 jajko
  - 5 dkg drożdży
  - 1 łyżka cukru
  - 1 łyżeczka soli
  - 2 szklanki mleka
- Farsz:
  - 1 kg ziemniaków
  - 1 szklanka kaszy gryczanej
  - 3 łyżki masła
  - sól
  - pieprz
- Dodatkowo:
  - olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Mleko podgrzewamy, rozpuszczamy w nim drożdże, dodajemy łyżkę mąki i cukier, mieszamy i odstawiamy do wyrośnięcia. Mąkę wsypujemy do miski, dajemy pozostałe składniki i rozczyń i zagniatamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia.

Jak ciasto podrośnie to rozwałkowujemy i wycinamy kóleczka.



- ② Ziemniaki obieramy, gotujemy, odcedzamy i dusimy. Do gorących dodajemy kaszę gryczaną, sól, pieprz i roztopione masło .

Na każdy placuszek dajemy po kulce ziemniaków.



- ③ Formujemy kulki, a potem lekko je spłaszczamy.





4 Placuszki smażymy na rozgrzanym oleju.



5 Placuszki smażymy z obu stron na rumiany kolor.



6 Odsączamy na ręczniku papierowym.



7 Idealne do czerwonego barszczyku lub do żurku.



Twoje notatki do przepisu:

