

# Chrupiące placki ziemniaczane ze złocistymi pieczarkami



Autor: **agnieszkacrow**  
Przepisów: **179** Ocena: **7041**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 5 średnich ziemniaków
- 1/2 cebuli
- 1 ząbek czosnku
- 1 jajko
- 1 łyżka mąki
- 15 dag małych pieczarek
- świeży koperek
- parmezan w kawałku (lub inny twarde ser, np. Bursztyn)
- sól
- pieprz
- gałka muskatołowa
- 1 łyżka masła
- olej
- gęsta śmietana 18%

## Sposób przygotowania:

- 1 Na tarce o średnich oczkach ścieramy ziemniaki. Cebulę siekamy w bardzo drobną kostkę, czosnek przeciskamy przez praskę. Dodajemy jajko, 1 łyżkę mąki, przyprawiamy solą, pieprzem i szczyptą gałki muskatołowej. Wszystko starannie mieszamy.
- 2 Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy placki na złoto. Po usmażeniu odkładamy na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, żeby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
- 3 Na patelnię wlewamy 2 łyżki oleju, dodajemy łyżkę masła i rozgrzewamy. Pieczarki kroimy na połówki - jeśli są nieco większe to w grube paski. Układamy na patelni, przyprawiamy pieprzem i smażymy z obu stron na złoto. Przekładamy na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, żeby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
- 4 Parmezan ścieramy na tarce, koperek drobno siekamy.
- 5 Na talerzu układamy placki, polewamy łyżką gęstej śmietany. Na śmietanie układamy przysmażone na złoto pieczarki. Całość posypujemy koperkiem i parmezanem. Na koniec delikatnie solimy.
- 6 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: