

Pieczone placki ziemniaczane z młodą kapustą



Autor: [szpileczkiibabeczki](#)

Przepisów: 288 Ocena: 2032



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg młodych ziemniaków,
- Pół małej główki młodej kapusty,
- 100 g wędzonego boczku,
- 2 jajka,
- 1 mała cebula,
- 3 łyżki mąki,
- Sól i Pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i trzemy na tarce o średnich oczkach. Odsączamy z nadmiaru wody. Kapustę szatkujemy i zalewamy wrzątkiem na 2 minuty. Odsączamy. Boczek i obraną cebulę kroimy w kosteczkę. Warzywa i boczek dodajemy do ziemniaków. Dodajemy jajka, mąkę i przyprawy. Dokładnie mieszamy. Blaszkę piekarnikową smarujemy olejem. Łyżką wykładamy ciasto i formujemy placuszki.

Pieczemy 40-45 minut do zrumienienia.

Podajemy z ulubionym sosem.

Smacznego ;)

Twoje notatki do przepisu: