

Placki kartoflane z cebulą.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1514** Ocena: **20392**

3-4 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- kartofle 9 szt.
- cebula 2 szt.
- jajka kurze 3 szt.
- mąka 1 szklanka
- Sól
- Pieprz ziołowy
- Majeranek
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane, wmyte kartofle trzemy na pulpę, lekko odciskamy wodę.



- 2 Ostały krochmal z wyciśniętej wody z pulpy dodajemy do pulpy pokrojoną w kostkę cebulę, wbijamy jajka, dodajemy mąkę, sól, pieprz ziołowy i majeranek. Wszystkie składniki dobrze mieszamy. Masę kartoflaną odstawiamy na 20 minut żeby smakowo dojrzała.



- ③ Po tym czasie smażymy placki na gorącym oleju z każdej strony na rumiany kolor. Podajemy na ciepło.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: