

Placki ziemniaczane



Autor: **newsweek**
Przepisów: **91** Ocena: **1069**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 duże cebule
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki majeranku
- 1 łyżeczka pieprzu czarnego
- sól do smaku
- olej roślinny lub smalec do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki, cebulę i czosnek, umyć, obrać i zetrzeć na tarce o najdrobniejszych oczkach (choć ja już od dawna po prostu przepuszczam wszystko przez maszynkę do mięsa z najdrobniejszym sitkiem - tak jest znacznie szybciej).
- 2 Z powstałej masy odlać nadmiar wody, dodać jajka, mąkę i przyprawy i dokładnie wymieszać.
- 3 Na rozgrzany na patelni tłuszcz nakładać łyżką cienkie porcje ciasta i smażyć z obu stron aż placki nabiorą złocistego koloru (w zależności od grubości patelni będzie to ok. 3-5 minut z każdej strony).

Uwagi, sugetie, propozycje do przepisu :-)

Jeśli podczas przewracania placki rozpadają się, trzeba dodać nieco mąki aby ciasto było bardziej zwarte lub smażyć dłużej z pierwszej strony, bo może być przyczyna taka, że placek w środku jest niedosmażony.

Najlepiej smażyć placki na patelni z grubym dnem, bo wtedy nagrzana jest ona równomiernie i placki również się usmażą równomiernie.

Sposobów podania placków ziemniaczanych j est mnóstwo. Ja tym razem zjadalem je z kotletami mielonymi, buraczkami i sosem czosnkowym (na wszystko przepisy można znaleźć na moim profilu :)).

Równie dobre będą z samym sosem czosnkowym, keczupem, śmietaną, stopionym serem czy nawet z cukrem - ta opcja powinna ucieszyć szczególnie dzieci :)

Życzę smacznego i zapraszam do obserwowania mojego profilu, na którym staram się dodawać przepisy na bieżąco, kiedy tylko mam czas gotować :-)

Twoje notatki do przepisu: