

Placki ziemniaczane.



Autor: **balbinka568**
Przepisów: **172** Ocena: **2415**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- -Ziemniaki - 500 g
- -Cebula - 1 szt
- -Jajko - 1 szt
- -Mąka ziemniaczana - 3 łyżki
- -Sól, pieprz, papryka słodka - do smaku
- -Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i cebulę obrać i zetrzeć na tarce o cienkich oczkach, przełożyć na sitko i odcisnąć płyn do miski.
- 2 Przełożyć do naczynia, dodać jajko, mąkę i przyprawy. Dokładnie wymieszać.
- 3 Z miski z odcisniętym sokiem zlać płyn delikatnie, aby na dnie została skrobia ziemniaczana, którą dodać do masy i jeszcze raz wymieszać.
- 4 Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Placki powinny być chrupiące. Podawać z śmietaną lub według uznania. **SMACZNEGO!**



Twoje notatki do przepisu: