

Placki ziemniaczane ala zbójnickie

Autor: **dorkatp**Przepisów: **1** Ocena: **0**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 5-6 dużych
- cebula, 2 szt. duża
- jajko, 1 szt
- Mąka pszenna, 3 łyżki
- sól, pieprz do smaku
- mięso mielone, 50 dkg
- pieczarki, 30 dkg
- fix KNORR do potraw chińskich, 1 szt
- czosnek, 2 ząbki

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i 1 cebulę zetrzeć na tarce, dodać mąkę, jajko, czosnek, sól, pieprz do smaku, wymieszać dokładnie. Smażyć na dobrze rozgrzanym oleju rumiane placki - wedle uznania mniejsze lub większe.
- 2 Sos: mięso mielone przesmażyć na odrobinie oleju, dodać cebulę pokrojoną w talarki, pieczarki pokrojone w plasterki - dusić ok 15 min. Dodać szklankę zimnej wody i wsypać fix KNORR do potraw chińskich. Wymieszać i dusić pod przykryciem ok 10 min często mieszając. Potrawa ma być gęsta. Można doprawić papryką ostrą wedle uznania.
- 3 Na talerz wyłożyć jeden większy lub 2-3 mniejsze placki na to wyłożyć sos mięsno-pieczarkowy. Smacznego

Twoje notatki do przepisu: