

placki ziemniaczane dla bezglutenowców-bez mąki!

Autor: **renis**Przepisów: **4** Ocena: **363**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 4 (duże)szt.
- cebula(niekoniecznie), 1 szt.
- sól, do smaku
- cukier, do posypania
- śmietana, jeśli ktoś lubi
- mąka ziemniaczana, 1 łyżka stołowa
- olej, 2 łyżki stołowe
- pieprz mielony(niekoniecznie), do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 ścieramy ziemniaki i ew. cebulę.odlewamy nadmiar soku.dodajemy sól(pieprz),mąkę ziemniaczaną i olej,mieszamy.smażymy na gorącej,suchej patelni-najlepiej teflonowej.po usmażeniu posypujemy cukrem,jesli ktoś lubi,to polewamy śmietaną.można je jeść z gulaszem mięsnym-jak kto chce.

Twoje notatki do przepisu: