

Placki ziemniaczane inaczej



Autor: **Lusinka75**
Przepisów: **16** Ocena: **215**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 i 1/2 kg ziemniaków, - 1 jajko, - 1 duża cebula, - 2 ząbki czosnku, - 2 łyżki mąki pszennej, - sól, pieprz, - masło.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy i myjemy. Ścieramy na tarce o najmniejszych oczkach. Jeśli puszczą nam dużo wody, to ją odlewamy. Cebulę i czosnek również ścieramy. Dodajemy do ziemniaków. Dodajemy mąkę, jajko, sól i pieprz. Smażymy placki na suchej teflonowej patelni do zbrązowienia. Robimy piramidkę. Na każdy placek dajemy trochę masła i przykrywamy następnym.

Wspomnienie z dzieciństwa, kiedy takie placki piekła babcia na rozgrzanej blasze na piecu.

To nasz numer jeden w smakach z dawnych czasów przeniesiony w dzisiejsze realia.

Twoje notatki do przepisu: