

Placki Ziemniaczane - klasyczny przepis



Autor: **Gregorknap**
Przepisów: **24** Ocena: **45**



3-4 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 cebulę
- ząbek czosnku
- 1 łyżeczka mąki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka cukru
- skrobia z odlanej wody po ziemniakach
- smalec do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Przepis na Klasyczne, chrupiące Placki ziemniaczane:) (całość przedstawiam na filmie poniżej)

Ciasto na Placki Ziemniaczane:

- 1 kg ziemniaków obieramy i ścieramy na tarce i odcedzamy
- 2 cebulę kroimy drobno w kostkę
- ząbek czosnku przeciskamy przez praszkę
- dodajemy kolejno do odcedzonych ziemniaków: 1 łyżeczkę soli, pieprzu, mąki, cukru
- odcedzoną wodę po ziemniakach wylewamy a zgromadzoną na dnie skrobię dodajemy do masy

Wszystko mieszamy i smażymy na smalcu:)

Gotowe!!!!!!!

Twoje notatki do przepisu: