

Placki ziemniaczane z sosem śmietanowo kurkowym



Autor: **Karolina21**
Przepisów: 7 Ocena: 10



3-4 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 1,5 kg do 2 kg
- cebula, 2
- jajka, 2
- sól, 2 łyżeczki
- pieprz, 1 łyżeczka
- Mąka pszenna, 2-3 łyżek
- tłuszcz, smalec i olej, do smażenia
- Kurki (sos), 40 dkg
- śmietana 18 % (sos), 20ml
- cebulka(sos), 5dkg
- mąka(Sos), 3 dkg
- sól(sos), do smaku
- pieprz(sos), do smaku
- Natka pietruszki, około 3 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Placki ziemniaczane. Trzemy ziemniaki i cebule dodajemy kolejne składniki jajka sól, pieprz, mąkę. Smażymy kolejno.
- 2 Sos. Grzyby myjemy i kroimy w paski. cebulę w drobną kostkę. Dodajemy ją do grzybów. Zalewamy 1/4 l wody i dusimy pod przykryciem do miękkości. Podprawiamy mąką przyprawiamy solą i pieprzem. Zagotować trzeba przyszły sosik. Łączymy ze śmietaną można dodać masła ale niekoniecznie. natkę dodajemy na końcu nie chcemy żeby straciła kolor i zapach.
- 3 Smacznego!!! Teraz tylko podawać :)

Twoje notatki do przepisu: