

Placki ziemniaczane ze szpinakiem



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2564** Ocena: **19509**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 50 dag ziemniaków
- 40 dag szpinaku
- 1 biała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 4 jajka
- 3 łyżki masła
- 4 łyżki oleju
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka mleka
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę obrać, również zetrzeć na tarce i wraz z mąką oraz szczyptą soli i pieprzu dodać do ziemniaków, dokładnie wymieszać. Na małej patelni rozgrzać olej i smażyć na nim placki 6-7 minut z każdej strony. Po usmażeniu odstawić w ciepłe miejsce. Szpinak przebrać, odciąć ogonki, listki umyć, gotować 5 minut w posolonej wodzie., a następnie osączyć i posiekać. Czosnek obrać, drobno posiekać i dodać do szpinaku. Jajka ubić z mlekiem, solą i pieprzem do smaku, wymieszać ze szpinakiem i usmażyć na rozgrzanym maśle. Jajecznicy wyłożyć na placki i od razu podawać.

Twoje notatki do przepisu: