

Placki ziemniaczane ze szpinakiem



Autor: **gargamel**
Przepisów: 4 Ocena: 29

1-2 os. 15 min średnie przystępne



Składniki:

- ziemniaki, 8 szt.
- mąka, 3 łyżki
- olej, do smażenia
- cebula, 1 szt.
- szpinak mrożony, 400g
- masło, 1 łyżka
- śmietana 18%, 1 łyżka
- sól, pieprz, gałka muskatołowa, do smaku
- czosnek, 2-3 ząbki
- jajka, 6 szt.

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, ścieramy razem z cebulą na tarce na drobnych oczkach.
- 2 Dodajemy sól, pieprz smaku oraz mąkę.
- 3 Dokładnie mieszamy i smażymy nasze placki na oleju.
- 4 Rozmrożony szpinak odparowujemy na patelni.
- 5 Dodajemy łyżkę masła, czosnek, sól i gałkę muskatołową. Dusimy około 10 minut.
- 6 Dodajemy łyżkę śmietany i dusimy jeszcze około 5 minut.
- 7 Tak przygotowany szpinak kładziemy na usmażone wcześniej placki ziemniaczane.
- 8 Smażymy jajka i kładziemy na szpinak.

Twoje notatki do przepisu: