

Placki ziemniaczano-selerowe

Autor: **wiola1100**Przepisów: **129** Ocena: **4899**

1-2 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- ziemniaki, kilogram
- seler, 40 dag.
- świeży imbir, mały kawałek
- jajka, 2 sztuki
- mąka, 2 -3 łyżki
- suszona pietruszka, 1 łyżka
- słonecznik, 2-3 łyżki
- sól, pieprz, do smaku
- SEREK TOPIONY, 20 dag.
- mleko, 10 łyżek

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki i selera zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać drobno starty imbir i resztę składników wszystko dokładnie wymieszać, kłaść łyżką niewielkie porcje formując placki na blachę wysmarowaną tłuszczem. Piec w 200 stopniach ok 25 minut. Upieczone placki polać sosem i podawać z sałatką z białej rzepy. Życzę smacznego
- 2 sos: serek topiony podlać mlekiem i rozpuścić cały czas mieszając metalową ruzgą.

Twoje notatki do przepisu: