

Placuszki z młodych ziemniaków z sosem owocowym



Autor: **Cjolka**
Przepisów: **16** Ocena: **63**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 kg młodych ziemniaków
- 1 duża cebula cukrowa
- Sól
- Pieprz
- 1 jajko
- 2 łyżki mąki tortowej
- olej
- 2 morele
- 2 śliwki
- 50 gram czarnej porzeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, płuczemy, oczkujemy i trzemy na tarce o małych oczkach. Cebulę obieramy i także trzemy na tych samych oczkach co ziemniaki. Bierzymy najdrobniejsze sitko, na które przekładamy starte ziemniaki i odsączamy.
- 2 Do odsączonych ziemniaków dodajemy jajko, sól i pieprz do smaku a w razie potrzeby gdy ziemniaki będą rzadkie dodajemy mąkę tak aby ciasto miało konsystencję zwartą i nie było leiste.
Na dobrze rozgrzany olej na patelni łyżką kładziemy gotowe ciasto w niewielkich odstępach i grubości 5-7 mm. Placuszki smażymy na jasnozłoty kolor z obu stron. Usmażone zdejmujemy z patelni nadmiar tłuszczu odsączamy ręcznikiem papierowym
- 3 Sos owocowy:
Owoce morele, śliwki, czarną porzeczkę płuczemy, wycieramy. Ze śliwki i moreli usuwamy pestki. Wszystkie owoce wkładamy do salaterki i tłuczkiem ugniatamy tworząc sos.
- 4 Gorące placki polewamy sosem owocowym i życzymy smacznego.

Twoje notatki do przepisu: