

Tradycyjne placki ziemniaczane

Autor: **Kate85**Przepisów: **129** Ocena: **3145**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 2 średnie cebule
- około 2 czubate łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- sól i czarny pieprz mielony

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, dokładnie myjemy - ścieramy na tarce z drobnymi oczkami, odciskamy z nadmiaru wody. Odcisnięte ziemniaki oprószamy mąką. Płyn z ziemniaków odstawiamy na chwilę - gdy na dnie naczynia zbierze się skrobia, wodę odlewamy, a osad mączny dodajemy do ziemniaków.
- 2 Cebule drobno siekamy - podsmażamy. Zamiast podsmażonej cebuli do placków ziemniaczanych można dodać cebulę startą na tarce do jarzyn.
- 3 Do startych ziemniaków dodajemy jajka, cebulę, śmietanę oraz mąkę pszenną (ilość mąki zależy tak naprawdę od jakości i rodzaju ziemniaków - ważne, aby nie sypać mąki zbyt wiele, ponieważ placki nie będą chrupiące) - doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem, dokładnie mieszamy, aby nie pozostały grudki mąki.

Wiele zależy od rodzaju ziemniaków, ale do surowej masy ziemniaczanej można dodać łyżeczkę soku z cytryny, dzięki temu ziemniaki nie ściemnieją.

Dodatek niewielkiej ilości cukru do masy ziemniaczanej sprawi, że placki będą jeszcze bardziej chrupiące.

- 4 Masę ziemniaczaną nabieramy łyżką i kładziemy na gorący tłuszcz (placki powinny mieć grubość około 0,5cm). Smażymy powoli na złoty kolor z każdej strony.

Gotowe placki ziemniaczane podajemy z ulubionymi dodatkami.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: