

Placki ziemniaczane z cebulą

Przepis dodany przez użytkownika gazela



Pyszne placki ziemniaczane

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- ziemniaki - 1,5 kg
- cebula - 10 dag
- zsiadłe mleko - 100 ml
- jajka - 1-2 szt.
- mąka - 5 dag
- sól - 1 łyżeczka(i)
- pieprz - 1 szczypta(y)
- tłuszcz - do smażenia

Przydatne akcesoria:

tarka o drobnych otworach, łyżka

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach razem z cebulą, odcedzić sok. Masę ziemniaczaną wymieszać z roztrzepanym mlekiem, jajkami i mąką, doprawić do smaku. Kłaść łyżką nieduże placuszki na silnie rozgrzany tłuszcz i smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać ze śmietaną.

Jak podawać?

Podawać ze śmietaną