

Podlaskie tradycyjne placki ziemniaczane

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: adam, dnia 22 Września 2010r. o 10:48

Tagi: placki ziemniaczane, Podlasie, placki, ziemniaki

Rodzaj dania: dania główne dania jarskie warzywa

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Podlasie i Suwalszczyzna

Rodzaj mięsa: danie bezmięсне

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ziemniaki	2	kg	warzywa
mąka ziemniaczana	2	łyżka	dodatki
sól	1	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
jajo kurze	2	szt.	nabiał
cebula	3	szt.	warzywa
olej lub oliwa dowolna	do smażenia	ml	płyny i sosy

Opis

1. Ziemniaki obrać i zetrzeć na najdrobniejszej tarce lub w robocie kuchennym.
2. Cebulę obrać i również zetrzeć lub pokroić w bardzo drobną kosteczkę.
3. Do masy z ziemniaków i cebuli wbić 2 jajka, dodać sól, pieprz, mąkę ziemniaczaną i wszystko dokładnie wymieszać.
4. Na rozgrzany na patelni olej wkładać dużą łyżką masę uklepując na placki o grubości 1 cm. Na dużą patelnię powinny wejść 3 placki.
5. Smażyć na średnim ogniu obracając po zarumienieniu. Najlepiej podawać ze szklanką zimnego mleka.



Dla ilu osób: 5
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 40min.
Cana: całość potrawy: 5 PLN jednej porcji: 1 PLN
Liczba kalorii: