

Placek ziemniaczany z marchewką

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [annaanisko](#), dnia 12 Września 2012r. o 20:13

Tagi: [placek](#), [ziemniaczany](#), [ziemniaki](#), [marchew](#), [obiad](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [dania jarskie](#) [dania ziemniaczane](#) [warzywa](#) [zapiekanki](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Górny Śląsk i Zagłębie](#)

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsne](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
ziemniaki	2	kg	warzywa
marchew	3	szt.	warzywa
jajo kurze	2	szt.	nabiał
cebula	4	szt.	warzywa
olej lub oliwa dowolna	3/4	szklanka	płynny i sosy
czosnek	4	ząbek	warzywa
majeranek suszony	2	łyżka	przyprawy i zioła
sól	2	łyżka	przyprawy i zioła
pieprz ziołowy	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

- Ziemniaki obrać, umyć i drobno zetrzeć na tarce lub w maszynce do mielenia. Drobno zetrzeć również czosnek (po obraniu).
 - Marchew obrać, umyć i zetrzeć na wiórki.
 - Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, usmażyć na złotą na oleju.
 - Wymieszać razem starte ziemniaki, czosnek, marchew, cebulę z olejem.
 - Dodać jajka, majeranek, pieprz i sól. Wymieszać dokładnie.
 - Masę ziemniaczaną wyłożyć do dużej blachy wysłanej papierem do pieczenia.
 - Piec około 2 godzin w 180 st. C.
- Zapieczony placek ziemniaczany podawać na gorąco. Można urozmaicić sosem czosnkowym, ketchupem, sosem grzybowym lub innym dipem.



Dla ilu osób: 6
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowania: 2godz. 0min.
 Cena: całość potrawy: 6 PLN jednej porcji: 1 PLN
 Liczba kalorii: