



Placki ziemniaczano- śmietankowe

- 1 kg ziemniaków • 2 średnie cebule (15 dag) • 10 łyżek śmietany 18% • 5 łyżek mąki pszennej
- 2 jajka • sól • pieprz • olej do smażenia

Ziemniaki i cebulę, obrać, umyć i osuszyć. Razem zetrzeć na tarczy do tarcia ziemniaków lub tarczy marchew (jeśli placki mają być trochę grubsze i z dodatkiem wiórków ziemniaczanych). Do masy ziemniaczanej dodać śmietanę, mąkę pszenną, jajka, sól i pieprz do smaku. Razem dokładnie wymieszać.

Na patelni rozgrzać olej i kłaść łyżką masę ziemniaczaną (2 łyżki masy na 1 placek).

Smażyć z dwóch stron na złoty kolor. Podawać na ciepło z cukrem, ketchupem lub ulubionym sosem. Z podanych składników wyjdzie około 18 placków.