

Placki ziemniaczane

Dzisiaj mamy dla was propozycję kulinarną, do działania zaproście rodzeństwo i rodziców, pamiętajcie o higienie i bezpieczeństwie podczas przygotowywania posiłku.



Super przepis na bardzo chrupiące, tradycyjne **placki ziemniaczane**. Placki są rumiane i pachnące. Nie można się im oprzeć, dlatego też od razu proponuję usmażyć podwójną porcję.

Składniki:

- 1 kg obranych ziemniaków - około 10 średnich ziemniaków
- 2 średnie lub małe jajka
- mała cebula - około 120 g
- 2 płaskie łyżki mąki pszennej - 20 g
- mały pęczek szczypiorku
- przyprawy: po płaskiej łyżeczce cukru, soli i pieprzu
- do smażenia: smalec lub olej

Przepis na placki ziemniaczane

Obrane ziemniaki zetrzyj na drobnych oczkach.

Masę ziemniaczaną odciśnij z nadmiaru wody. Masa powinna być mokra, jednak nie powinna stać w niej woda.

Szczypiorek oraz cebulę drobno poszatkuj. Nie są to składniki niezbędne i można je śmiało pominąć przy szykowaniu placków ziemniaczanych, jednak gorąco polecam dodać przynajmniej odrobinę szczypiorku.

Do miski ze startymi ziemniakami dodaj dwa jajka. Wsyp dwie płaskie łyżki mąki pszennej oraz po płaskiej łyżeczce cukru, soli i pieprzu. Nie zapomnij o posiekanym szczypiorku i cebuli.

Bardzo dokładnie wymieszaj całą masę.

Przygotuj sobie średnią lub dużą patelnię z grubym dnem. Zaczynij ją nagrzewać. Dodaj 2-3 łyżki smalca.

Dużą łyżką nakładaj porcje masy ziemniaczanej. Placki ziemniaczane przewracaj na drugą stronę, gdy zrobią się od spodu rumiane.

SMACZNEGO !!!