



Placki ziemniaczane z koperkiem

Autor: Niezapominajka

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki i cebulę obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach lub w malakserze. Masę przełożyć na sito ułożone na misce, lekko osączyć. Z miski delikatnie zlać wodę a pozostałą na dnie skrobię połączyć z masą ziemniaczaną.

Krok 2

Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Umyty por posiekać w pół krążki, dodać do masy ziemniaczanej.

Krok 3

Następnie wbić całe jajko, wsypać posiekany koperek, proszek do pieczenia i mąkę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

Krok 4

Łyżką nabierać niewielki porcje ciasta i nakładać na patelnię z rozgrzanym olejem. Smażyć na wolnym ogniu z obu stron na złoty kolor. Usmażone placki osączyć na papierowym ręczniku.

Wskazówki

Placki ziemniaczane podawać z gulaszem.

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 marchewka
- 1 średni por
- 1 cebula
- 2-3 łyżki posiekanego koperku
- 1 jajko
- 2-3 łyżki mąki pszennej
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- Sól do smaku
- Pieprz do smaku
- Olej do smażenia