

www.SztukaKulinarna.pl

Placki ziemniaczane z pieczarkami

ilość porcji **4** czas **40 minut** trudność **łatwe** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
1	kg	ziemniak	1 kg ziemniaków
5	dkg	mąka pszenna	5 dkg mąki pszennej
1	szklanka	olej roślinny	1 szkl. oleju
2	szt	jajko	2 jaja
2	szt	cebula	
		pieczarki	
		sól	
		pieprz	
100	ml	śmietana	

Przepis Ziemniaki zetrzeć na tarce ziemniaczanej, zostawić na kilka minut. Do masy ziemniaczanej dodać sól, mąkę, zetrzeć jedną cebulę, surowe jaja oraz zmielony pieprz i odrobine startej gałki muszkatałowej. Całość dokładnie wymieszać.

Pieczarki siekamy na małe kawałki (ew. na grubej tarce). Na oliwie podsmażamy posiekaną drugą cebulę - smażymy pieczarki aż będą miękkie, doprawiamy pieprzem i solą. Dodajemy śmietanę zmieszaną z mąką aby zagęścić sos.

Na patelnię wlewać odpowiednie ilości tłuszczu, dobrze ogrzać, po czym łyżką nakładać niewielkie placuszki z masy ziemniaczanej. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

Placki polewamy sosem z pieczarkami i podajemy na gorąco.

Składniki

1 kg ziemniaków, 30 dkg pieczarek, 2 cebule 5 dkg mąki pszennej, 1 szkl. oleju, 2 jaja, sól, pieprz naturalny, gałka muszkatałowa.