



Placki ziemniaczane z sosem serowym

 smakujmy


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg
mąka - 1 łyżka
cebula - 2 szt.
sól, pieprz - do smaku
sos: -

serek topiony - 25 dag
mleko - 1/2 szklanka
śmietana - 2 łyżka
sok z cytryny - 2 łyżka
pieprz, sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce, odcedzić nadmiar wody. Dodać drobno posiekaną cebulę, mąkę, doprawić. Na mocno rozgrzanym tłuszczu kłaść łyżką niewielkie placki i smażyć z obu stron na rumiano.

Podgrzać mieszając mleko, śmietanę i serek do momentu, aż serek się rozpuści. Dodać sok z cytryny i mocno doprawić pieprzem.

Placki podawać gorące z sosem serowym.