



Placuszki ziemniaczane z pieczarką

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg
jajo - 1 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 3 ząbek
pieczarki - 30 dag

olej - trochę
mąka - 2 łyżka
sól i pieprz - do smaku
gałka muskatołowa - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane i umyte ziemniaki zetrzeć na tarce. Dodać pokrojone w kostkę cebulę i czosnek, jajko, mąkę oraz do smaku sól, pieprz i gałkę muskatołową. Wymieszać.

KROK 2: Pieczarki obrać, pokroić, udusić na łyżce oleju.

KROK 3: Dodać do masy ziemniaczanej, wymieszać.

KROK 4: Na patelni rozgrzać olej, smażyć placuszki z obu stron na kolor rumiany.

KROK 5: Podawać na gorąco.