Bezglutenowe placki ziemniaczane

losica

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 1000 g
- mąka ryżowa - 35 g
- płatki owsiane bezglutenowe - 35 g
- jajko - 1 szt.
- pieprz - do smaku
- sól himalajska - do smaku
- olej kokosowy - trochę
- cebula - 120 g

Dodatkowe info:

Placki można podawać np z jogurtem greckim, gulaszem warzywnym czy sosem pieczarkowym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki zetrzeć na tarce o małych oczkach, a cebulę pokroić w drobną kostkę.

KROK 2: W dużej misce dobrze wymieszać mąkę, płatki, jajko, utarte ziemniaki, cebulę i przyprawy. W razie potrzeby odlać sok, który puściły ziemniaki.

KROK 3: Na patelni rozgrzać sporą ilość oleju kokosowego, a następnie nakładać łyżką masę i rozprowadzić ją na dosyć cienki placek. Smażyć ok. 2-3 minuty, aż placek nabierze złotego koloru. To samo powtórzyć z drugą stroną.

KROK 4: Gdy placki się już ładnie usmażą odsączyć je z nadmiaru tłuszczu za pomocą ręcznika papierowego. Najlepiej smakują od razu po ściągnięciu z patelni.