Pikantne Placki bez mąki

gotowaniepatki

Polecane na: **danie główne**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- jajka - 2 kg
- sól i pieprz - do smaku
- czosnek - 1 łyżeczka
- chilli,papryka słodka - 1 łyżeczka
- olej rzepakowy do smażenia -
- czosnek - 2 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obieram, myję i trę na grubych oczkach. Solę i odstawiam aż ziemniaki puszczą sok.

Odcedzam ziemniaki z nadmiaru soku. Do ziemniaków wbijam jajka.

Czosnek obieram i przeciskam przez praskę.

Dodaję sól i pieprz, czosnek oraz paprykę ostrą i chilli. Mieszam dokładnie.

Na patelnię wylewam olej, rozgrzewam. Za pomocą łyżki formuję placki i kładę porcję na gorący olej.

Smażę z obu stron na rumiano.

Po upieczeniu kładę na ręcznik papierowy by zebrać nadmiar tłuszczu. Podaję z jogurtem naturalnym. Smacznego.