





Pizza na plackach ziemniaczanych

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 + 1/5 kg

jajka - 2 szt.

śmietana - 1 łyżka

mąka - 3 łyżka

tłuszcz do smażenia - trochę

sól, pieprz - do smaku

pomidory - 2 szt.

kielbasa - 10-15 dag

natka pietruszki, szczypiorek -
garść

ser żółty (starty) - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać, zetrzeć, odcisnąć. Dodać jajka, śmietanę, mąkę, przyprawić i dokładnie wymieszać. Masę podzielić na 4 części. Łyżkę oleju rozgrzać na patelni, wlać jedną część masy, usmażyć placek. W ten sam sposób usmażyć pozostałe placki i przełożyć na natłuszczoną blachę. Pomidory pokroić w paski, kielbasę w plasterki. Wymieszać z natką i serem, rozłożyć na plackach. Zapiekać 10-12 min w temp. 200 st. C. Podawać posypane szczypiorkiem.