





Placki z gotowanych ziemniaków z cebulą

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 łatwy

 8 porcji

Składniki:

ziemniaki - 1/2 kg

kasza manna - 4 łyżka

mąka pszenna - 1/2 szklanka

jajko - 1 szt.

masło - 3 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

cebula - 3 szt.

ser żółty - 15-20 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę posiekać i podsmażyć na rozgrzanych 2 łyżkach masła. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Ziemniaki obrać, i ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, przecisnąć przez praskę, dodać 1 łyżkę masła, wymieszać, ostudzić. Do zimnych dodać jajko, kaszę mannę i mąkę, szybko zagnieść ciasto.

KROK 3: Formować okrągłe, płaskie placuszki i układać na wyłożonej papierem blaszce.

KROK 4: Nałożyć farsz z cebuli, posypać serem startym na tarce o dużych oczkach. Włożyć do nagrzanego piekarnika.

Piec w temp 180 stopni około 20-25 minut.