



Placki ziemniaczane z czerwonymi burakami

 Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 10 porcji

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

buraki czerwone ugotowane - 20 dag

marchewka - 20 dag

natka pietruszki - 2 łyżka

cebula - 2 szt.

jajko - 1 szt.

mąka pszenna - 2 łyżka

mąka ziemniaczana - 2 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Placki podawać same, z sosem lub śmietaną od razu po usmażeniu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki i cebulę obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, odlać nadmiar wody. Surową marchew i gotowane buraczki obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, połączyć z ziemniakami. Następnie dodać roztrzepane widelcem jajko, posiekaną natkę pietruszki, obie mąki, sól i pieprz, wymieszać.

KROK 2: Łyżką nakładać porcje masy ziemniaczanej na rozgrzany tłuszcz. Smażyć z obu stron na rumiano.

KROK 3: Usmażone placki osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.