





## Placki ziemniaczane z młodych ziemniaków

 Dorota Rozbicka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 20 min

 4 porcje

### Składniki:

ziemniaki młode - 1 kg

jajko - 1 szt.

cebula mała - 1 szt.

mąka orkiszowa - 2 łyżka

czosnek granulowany - 1 łyżeczka

sól himalajska - 2 łyżeczka

pieprz - do smaku

susz natka pietruszki - 1 łyżeczka

olej kokosowy - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki i cebulę ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

Zaraz potem do startych ziemniaków dodajemy jajko, mąkę i przyprawy, mieszamy wszystko aż składniki połączą się w gładką masę.

W końcu rozgrzewamy patelnię z niewielką ilością oleju.

Finalnie łyżką stołową nakładamy na rozgrzaną patelnię porcje ciasta, lekko je rozsmarowujemy i wyrównujemy nadając plackom kształt.

Smażymy z obu stron na złoty kolor.