




Placki ziemniaczane z sosem z boczniaków

 paulina2157

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

Składniki:

ziemniaki - 1 kg

proszek do pieczenia - 1 łyżeczka

jajko - 2 szt.

mąka - 2 łyżka

sól i pieprz - do smaku

na sos : -

boczniaki - 25 dag

masło - 1 łyżka

woda - 0,5 litr

natka pietruszki posiekana - 2 łyżka

cebula - 0,5 szt.

śmietana - 1-2 łyżka

sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i zetrzeć na drobnych oczkach tarki. Jajka roztrzepać wymieszać z ziemniakami, cebulą, mąką, proszkiem do pieczenia. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Piec placki ziemniaczane na rozgrzanym tłuszczu. Boczniaki oczyścić i pokroić w kostkę podobnie cebulkę. Na maśle podsmażyć boczniaki z cebulą. Zalać wodą i gotować około 5 minut. Doprawić sos do smaku na koniec wsypać natkę i podprawić zahartowaną śmietaną. Sosem polewać placki ziemniaczane.