Placki ziemniaczane z topinamburem i cząbrem

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, niemiecka, polska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- ziemniaki - 300-350 g
- topinambur - 300-350 g
- jaja - 2 szt.
- cebula szalotka mała - 2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- gałka muszkatołowa świeżo tarta - - szczypta
- cząber suszony - 1 łyżeczka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz świeżo mielony - 1/2 łyżeczka
- skrobia ziemniaczana - 2-3 łyżka
- tłuszcz do smażenia masło klarowane lub olej -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki, topinambur, szalotkę i czosnek obrać.
Włożyć wszystko do malaksera i rozdrobnić (lub zetrzeć na tarce jarzynowej drobnej). Do masy dodać wszystkie przyprawy, jaja i skrobię ziemniaczaną. wymieszać.

KROK 2: Na patelni rozgrzać masło klarowane (lub olej). Kłaść łyżką małe porcje masy, piec na średnim ogniu na złoty kolor, odwrócić, lekko spłaszczyć i upiec drugą stronę na złoty kolor.

KROK 3: Smażyć do wykończenia całej masy.

KROK 4: Podawać z serowym sosem chrzanowym lub czosnkowym.