




Placki ziemniaczane

 tulipan

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

ziemniaki - 500 g

jaja - 1 szt.

mąka - 1 łyżka

cebula - 1 szt.

mleko - 4 łyżka

sól - 1 łyżeczka

pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrane i umyte ziemniaki zetrzeć na tarce, odcisnąć sok, a miążgę wycisnąć przez płótno. Do wyciśniętej masy dodać jajko, mąkę, otrzymany z soku krochmal, utartą cebulę i mleko, przyprawić solą i pieprzem, dobrze wymieszać. Rozgrzać dobrze na patelni tłuszcz, kłaść masę łyżką rozplaszczając jak najcieniej. Smażyć na rumiano z obu stron, aby placki były chrupkie. Podawać ze śmietaną i cukrem.