Plaki ziemniaczane z boczniaków

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

85 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- ziemniaki - 1 kg
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- mąka - 2 łyżka
- jajko - 2 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej - do smażenia
- boczniaki - 25 dag
- masło - 1 łyżka
- woda - 0,5 litr
- natka pietruszki posiekana - 2 łyżka
- cebula - 0,5 szt.
- śmietana - 1-2 łyżka
- kostka grzybowa - 0,5 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce na drobnych oczkach, dodać mąkę i proszek do pieczenia. Wlać roztrzepane z solą i pieprzem jajka i dokładnie wymieszać.

KROK 2: Na rozgrzanym olej nakładać łyżką placki i smażyć na mocno złoty kolor z obu stron.

KROK 3: Boczniki i cebulkę pokroić w kostkę. Na maśle podsmażyć boczniaki następnie dodać cebulkę i smażyć aż zmięknie. Zalać wodą i gotować około 5 minut. Doprawić sos do smaku na koniec wsypać natkę i podprawić zahartowaną śmietaną.

KROK 4: Sosem polać placki.