




## Ziemniaczane z niespodzianką

 Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

ziemniaki - 1 kg  
mąka pszenna - 3-4 łyżka  
cebula duża - 1 szt.  
ząbki czosnku - 2 ząbek

jajko - 1 szt.  
sól i pieprz mielony - - do smaku  
marchewka duża - 1 szt.  
olej do smażenia - 200 ml

### Dodatkowe info:

Ziemniaczane z niespodzianką to placki ziemniaczane, w środku plasterki szynki drobiowej, a z zewnątrz chrupiąca skórka placków. U mnie schodzą jak ciepłe bułeczki. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziemniaki, marchewkę, cebule obrać, następnie składniki zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, dodać obrany, przeciśnięty przez praskę czosnek, dodać jajko i przyprawy wymieszać, tak by wszystkie składniki się połączyły. Masę ziemniaczaną połączyć z mąką.

**KROK 2:** Po dokładnym wymieszaniu, cienką warstwę masy nakładać na rozgrzany tłuszcz formując placki, na każdy placek nałożyć plasterki szynki (można też nałożyć plasterki sera żółtego).

**KROK 3:** Po nałożeniu szynki nakładamy ponownie masę i smażymy placki na rumiany - złoty kolor.

**KROK 4:** Placki po usmażeniu gotowe do podania.