

Placki ziemniaczane z kielbasą

data aktualizacji: 2021.01.15 autor: Redakcja



Składniki:

1 kg ziemniaków
2 jajka
2 łyżki mąki pszennej
2 cebule
1 łyżeczka suszonego majeranku
½ pęta kielbasy toruńskiej
olej słonecznikowy (do smażenia)
150 ml śmietany gęstej
pieprz czarny mielony
sól

Wykonanie:

Ziemniaki obierz, umyj i zetrzyj na tarce. Do startych ziemniaków dodaj jajka, mąkę oraz sól, pieprz i majeranek do smaku, a następnie dokładnie wszystko wymieszaj.

Kiełbasę obierz ze skórki, pokrój w kostkę i podsmaż na oleju. Cebulę, obierz i pokrój w kostkę. Do masy ziemniaczanej dodaj cebulę i kiełbasę i wymieszaj.

Rozgrzej olej na patelni. Na gorący olej nakładaj placki i smaż je z dwóch stron na rumiany kolor. Podawaj z gęstą śmietaną.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37824-placki-ziemniaczane-z-kielbasa>