

## Aromatyczne placuszki z młodych ziemniaków z natką pietruszki



**KONCZI**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki młode</b>	1 kg
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>pietruszka</b>	1 szt
<b>natka pietruszki</b>	1 pęczek
<b>jajko</b>	1 szt
<b>mąka pszenna</b>	5 łyżek (około)
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obieramy wraz z pietruszką i cebulą – ścieramy na tarce na stronie do placków (jeżeli masa jest wodnista odcedzamy delikatnie).
- KROK 2 Dodajemy jajko, doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 3 Dodajemy posiekany czosnek i mąkę pszenną – całość mieszamy.
- KROK 4 Natkę pietruszki siekamy i dodajemy do pozostałych składników.
- KROK 5 Całość dokładnie mieszamy.
- KROK 6 Na patelni rozgrzewamy olej, nakładamy porcjami placki, smażymy po kilka minut z dwóch stron do ładnego zarumienienia.

