

Babci "okryj bieda", czyli wigilijne placki z brukwi i ziemniaków ze śledziem w śmietanie



W MOJEJ KUCHNI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Placki:

brukiew	2 sztuki
cebula	3 sztuki
ząbki czosnku	4 sztuki
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka
sól	1.5 łyżeczki
jajko	2 sztuki
ziemniaki	10 sztuk
mąka pszenna	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
smalec	1 kostka

Śledzie:

śledzie w oleju	4 sztuki
cebula	1 sztuka
cukier	1 łyżka
ocet spirytusowy	0.7 łyżeczki
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 łyżeczka
śmietana gęsta	330 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

- KROK 1 W robocie (babcia tarła na tarce) zetrzeć na tarczy do ziemniaków jako pierwsze: brukiew, cebulę, czosnek.
- KROK 2 Do drugiej miski zetrzeć ziemniaki, wsypać je na drobne sito i zostawić do odciknięcia soku.
- KROK 3 Do startej brukwi dodać jajka "M", sól, pieprz, majeranek, ziemniaki (niech dobrze odcikną).
- KROK 4 Wodę z ziemniaków delikatnie wylać i osad mąki ziemniaczanej dodać do brukwi z ziemniakami.
- KROK 5 Do masy dodać mąkę pszenną i bułkę tartą, po czym wszystko wymieszać. Na gorącym smalcu z gęsi lub na wieprzowym smażyć nieduże, niegrube placki na rumiano z każdej strony.
- KROK 6 Śledzie w oleju pokroić drobno w kostkę, cebulę drobno pokroić, wsypać do miski, dodać cukier, pieprz, ocet, wymieszać, wlać śmietanę i wymieszać.