

## Doradca Smaku, odc. 50: Francuskie pomme de terre darphin



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	600 g
<b>borowiki suszone</b>	30 g
<b>masło</b>	
<b>olej</b>	
<b>Gałka muskatołowa mielona Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Namoczone grzyby chwilę gotujemy żeby były miękkie. Kroimy je w cienkie paseczki. Podsmażamy przez 3-4 minuty na rozgrzanym oleju, przyprawiamy solą i pieprzem. Po tym czasie wykładamy do osobnego naczynia i pozwalamy ostygnąć.
- KROK 2** Do miski wsypujemy starte ziemniaki. Przyprawiamy solą, pieprzem czarnym mielonym oraz gałką muskatołową. Wszystko mieszamy. Do ziemniaków dodajemy ostudzone grzyby.
- KROK 3** Na patelni rozpuszczamy olej z odrobiną masła i smażymy masę ziemniaczaną aż się zarumieni i wytworzy się „skorupa”. Przekładamy placek na drugą stronę i dalej smażymy ok. 2-3 minuty.
- KROK 4** Zależnie od grubości placka - można go również jeszcze włożyć do piekarnika rozgrzanego do ok. 170 - 180 stopni na ok. 4 minuty.
- KROK 5** Po tym czasie placki wykładamy na talerz, dekorujemy i podajemy. Bon appetit!

