

## Placki z woka



### PATUNIA87



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>cebula</b>	1 szt
<b>mąka pszenna</b>	1/2 szklanki
<b>sól i pieprz</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki myje, obieram a następnie trę na grubych oczkach. Odciskam nadmiar soku.

Następnie obieram cebulę i drobno kroję a następnie smażę na rumiano. Dodaję do ziemniaków oraz mąkę, jajka, sól i pieprz oraz suszoną natkę pietruszki. Całość dokładnie mieszam.

Na patelni typu WOK wylewam olej a następnie za pomocą łyżki kładę placki. Smażę na złoto.

Po upieczeniu każdy placek kładę na ręcznik papierowy by odsączyć nadmiar tłuszczu.