

PLACKI ZIEMNIACZANE PO ZBÓJNICKU



KATARZYNA40



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
cebula	2 szt.
jaja	1 szt.
mąka	2 łyżki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
sól	1 łyżeczka
pieprz	1/2 łyżeczki
konserwa rybna w pomidorze	1 szt.
olej do smażenia	
Soda oczyszczona Prymat	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wykonanie:
Ziemniaki z cebulą obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wymieszać z resztą składników.
- KROK 2 Na patelni rozgrzać olej i kłaść porcje placków wielkości talerzyka deserowego.
- KROK 3 Smażyć na ostrym ogniu do zrumienienia z obu stron i przekładać rozdrobnioną rybą z konserwy.