

## Placki ziemniaczane z blachy ze skwarkami



### MALINKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| <b>ziemniaki</b>       | 2 kg      |
| <b>jaja</b>            | 2 szt     |
| <b>mąka</b>            | 4-6 łyżek |
| <b>cebula</b>          | 2 szt     |
| <b>czosnek</b>         | 2 ząbki   |
| <b>sól do smaku</b>    |           |
| <b>pieprz do smaku</b> |           |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki, cebulę i czosnek zmielić w malakserze (lub na tarce), dodać jaja i mąkę. Dokładnie wymieszać i przyprawić do smaku.
- KROK 2 Boczek pokroić w drobną kostkę i roztopić na małym ogniu, aby tłuszcz się wytopił, a boczek lekko zbrązowił.
- KROK 3 Na rozgrzaną blachę (ja akurat robiłam je na ruszcie na ognisku) wyłożyć łyżką placki i delikatnie je rozplaszczyc. Piec do zrumienienia z obu stron.
- KROK 4 Upieczone placki polewamy stopionymi skwarkami i układamy jeden na drugim, aż delikatnie "naciągną" tłuszcz:)  
SMACZNEGO!