

Placki ziemniaczane z bułką tartą



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cebula	1 szt
jajka	2 szt
jogurt grecki	1 łyżka
majonez	1 łyżka
mąka pszenna	1 łyżka
bułka tarta	1 łyżka
sól do smaku	
pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki i cebulę obrać i zetrzeć na tarce lub w blenderze.
- KROK 2 Wyłożyć na sito, osączyć z nadmiaru wody.
- KROK 3 Włożyć do miski, dodać jajka, mąkę, bułkę tartą, majonez wymieszany z jogurtem.
- KROK 4 Doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.
- KROK 5 Łyżką nakładać porcje ciasta ziemniaczanego na rozgrzany olej i smażyć z obu stron na złoty kolor.
- KROK 6 Usmażone osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.