

Placki ziemniaczane z cukinią



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cukinia	1 szt
cebula	1 szt
jajko	2 szt
mąka	2 łyżki
mąka ziemniaczana	1 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinię omyć i zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać z odrobiną soli, odłożyć na 10 minut, następnie odcisnąć. Ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce o najdrobniejszych oczkach, odlać nadmiar wody.
- KROK 2 Utarte ziemniaki połączyć z odcisniętą cukinią, dodać mąki, jajka, przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.
- KROK 3 Łyżką nakładać porcje ciasta na rozgrzany tłuszcz i smażyć z obu stron na złoty kolor.
- KROK 4 Usmażone placki odsączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
- KROK 5 Podawać same, z sosem lub śmietaną.