

PLACKI ZIEMNIACZANE Z FARSZEM Z WĘDZONEGO BOCZKU.



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Placki

ziemniaki	1 kg
jajko	1 szt
mąka pszenna	2 łyżki
Cebula suszona Prymat	1,5 łyżeczki
pieprz	1/2 łyżeczki
śmietana 18 proc	1 łyżka
olej rzepakowy	1/4 szklanki
sól do smaku	

Farsz

boczek wędzony	200 gram
rosół	2 łyżki
natka pietruszki	1 łyżka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/5 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Wędzony boczek zmielić w maszynce do mięsa dodać dwie łyżki rosółu, grubo mielony czarny pieprz, posiekaną natkę pietruszki i wymieszać farsz.

- KROK 2 Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
- KROK 3 Do startych ziemniaków dodać jajko, śmietanę, mąkę pszenną i suszoną cebulę doprawić całość pieprzem i solą a następnie dokładnie wymieszać.
- KROK 4 Na patelni rozgrzać olej i nakładać łyżką cienkie placki na placki wyłożyć małe porcje farszu z wędzonego boczku i delikatnie go spłaszczyć teraz nałożyć na każdy placek drugą warstwę masy ziemniaczanej i smażyć na średnim ogniu przez 7-8 minut.
- KROK 5 Gdy placki się dobrze zrumienią przewrócić je łopatką na drugą stronę i smażyć jeszcze przez 5 minut.