

Placki ziemniaczane z grzybkami



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	1,5 kg
mąka pszenna	1 łyżka
jajko	1
sól i pieprz	do smaku
olej	do smażenia
cebule	2
natka pietruszki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki obieramy i myjemy. Kroimy w kostkę i wrzucamy wraz z jedną cebulą do rozdrabniacza lub ścieramy na tarce. Do gotowej masy dodajemy jajko, mąkę i na koniec przyprawiamy solą i pieprzem. Natkę pietruszki siekamy i mieszamy wraz z masą.
- KROK 2 Grzyby myjemy i drobno kroimy. Cebulę obieramy, myjemy i siekamy drobno. Na patelni podgrzewamy łyżkę oleju i wrzucamy grzyby i cebulę. Podsmażamy, aż grzyby będą miękkie. Dodajemy je do masy ziemniaczanej.
- KROK 3 Na rozgrzany olej wykładamy trzy łyżki ciasta formując placuszki i smażymy na rumiany kolor z obu stron.
- KROK 4 Wykładamy na półmisek i ozdabiamy natką pietruszki