

Placki ziemniaczane z kapustą – Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kwaszona	250 g
ziemniaki	600 g
cebula	1 szt
jajko	1 szt
mąka pszenna	3 łyżki
ziarna słonecznika	2 łyżki
Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat	1 opakowanie
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki. Ziemniaki zetrzeć na tarce, cebulę pokroić w kostkę, a ziarna słonecznika uprażyć.
- KROK 2 Kapustę odcisnąć i poszatkować.
- KROK 3 Połączyć ją z ziemniakami, cebulą, jajkiem, mąką i ziarnami.
- KROK 4 Całość doprawić Przyprawą do bigosu.
- KROK 5 Z ciasta uformować placki i usmażyć na rozgrzanym oleju, aż będą złociste i chrupiące.