

## Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym



### MICHAŁ2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1 kg
<b>cebula</b>	1
<b>jajko</b>	1
<b>sól</b>	2 łyżeczki
<b>pieprz</b>	1 łyżeczka
<b>mąka</b>	2 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	
<b>pieczarki</b>	300 g
<b>cebula</b>	1 mała
<b>Kucharek przyprawa do potraw</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz</b>	
<b>mąka</b>	1 łyżka
<b>woda</b>	1/2 szklanki
<b>majeranek</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ziemniaki i cebulę obieramy i ścieramy na tartce o drobnych oczkach.
- KROK 2 Dodajemy jajko sól i pieprz. Mieszamy po czym dodajemy mąkę.
- KROK 3 Rozgrzewamy patelnię i smażymy placuszki na złoty kolor.

- KROK 4 Na patelni wrzucamy cebulkę pokrojoną w kosteczkę.
- KROK 5 Gdy cebulka się zeszkli dodajemy pieczarki pokrojone w plasterki.
- KROK 6 Następnie dodajemy przyprawy: kucharek, pieprz, majeranek. Po chwili zalewamy całość wodą. Gdy zacznie się gotować rozrabiamy zimną wodę z mąką w kupku i zagęszczamy sos.
- KROK 7 Na talerz nakładamy placki i polewamy sosem.