

Placuszki z młodych ziemniaków



FUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	5 szt.
cebula biała	1 szt.
czosnek	2 ząbki
koperek	1 mały pęczek
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna	4 spore łyżki
Pieprz czarny Prymat w młynku	
sól do smaku	
olej rzepakowy do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Propozycja na smaczne, puszyste i delikatne placuszki z młodych ziemniaków z dodatkiem świeżego koperku. Idealnie komponują się z jogurtem naturalnym lub szklanką orzeźwiającej maślanki :)

PRZYGOTOWANIE:

Obrane ziemniaczki kroimy na mniejsze kawałki, przekładamy do rozdrabniacza i miksujemy.

Powstałą masę odstawiamy na 3 minuty, a następnie odlewamy nadmiar wody.

KROK 2 W rozdrabniaczu mielimy także cebulę oraz czosnek i wraz z masą ziemniaczaną przekładamy do miski, do której dodajemy także jajko, mąkę ziemniaczaną oraz pszenną, sól i świeżo zmielony pieprz. Wszystko dokładnie mieszamy.

- KROK 3 Koperek drobno siekamy i dodajemy go do powstałej masy.
- KROK 4 Porcje masy wykładamy na patelnię na dobrze rozgrzany olej.
- KROK 5 Smażymy z obu stron na złocisty kolor.

Po usmażeniu placki odsączamy z nadmiaru oleju na ręczniku papierowym i podajemy z jogurtem naturalnym, śmietaną lub szklanką maślanki :)

Życzę smacznego! :)