

ZIEMNIACZANY PLACEK Z JAJEM



GRAZYNA0211



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

| | |
|---|------------|
| ziemniaki | 600 gram |
| jajko | 3 szt |
| szczypiorek | 1 łyżka |
| cebula | 1 szt |
| mąka tortowa | 1 łyżka |
| olej rzepakowy | 4 łyżki |
| masło | 2 łyżeczki |
| Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki obrać, umyć i wraz z cebulą zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Lekko odcisnąć nadmiar soku ziemniaczanego, dodać mąkę i jedno jajko. Doprawić masę ziemniaczaną do smaku kolorowym pieprzem i solą morską, wymieszać.
- KROK 2** Na patelni rozgrzać dwie łyżki oleju wraz z łyżeczką masła. Wyłożyć połowę masy ziemniaczanej na patelnię pozostawiając wolny środek. Smażyć placek z dziurą przez około 6-7 minut na średnim ogniu a następnie za pomocą widelca i łopatki przewrócić go na drugą stronę i smażyć dwie minuty.
- KROK 3** Teraz w środek placka wbić jajko, doprawić je kolorowym pieprzem i solą, posypać posiekanym szczypiorkiem i smażyć do momentu aż białko jaja się zetnie a żółtko pozostanie płynne. Tak samo usmażyć drugi placek, jeżeli chcemy skrócić czas przygotowania dania możemy zrobić do na dwóch patelniach jednocześnie.
- KROK 4** Gotowy placek z jajem zdejmujemy z patelni i serwujemy jeszcze ciepły. Smacznego.