

## Plińce z pomoczką



### ROSIK93



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	1,5 kg
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>jaja</b>	2 szt
<b>mąka pszenna</b>	3 łyżki
<b>sól, pieprz</b>	
<b>olej</b>	
<b>baleron</b>	kilka plastrów
<b>szczypiorek</b>	
<b>biały ser</b>	200 g
<b>śmietana kwaśna</b>	200 g
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>cebula</b>	1 szt
<b>sól, pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Danie charakterystyczne dla kuchni mazurskiej.

Ziemniaki obieramy, ścieramy na tarce o małych oczkach lub w robocie z nakładką do tarcia ziemniaków. Starte ziemniaki przekładamy na sito aby osączyć od powstałego soku z ziemniaków. Mleko zagotowujemy i gorącym zalewamy ziemniaki. Mieszmamy. Następnie dodajemy drobno posiekaną cebulę, jajka oraz mąkę. Na samym końcu przyprawiamy solą i pieprzem. Na rozgrzanym oleju układamy po 1 łyżce masy, rozprowadzamy aby powstały małe placuszki. Smażymy z obu stron.

Ser biały łączymy z kwaśną śmietaną. Czosnek przeciskamy przez prasę, cebulę drobno siekamy. Dodajemy do sera. Wszystko dokładnie rozgniatamy. Doprzawiamy do smaku solą i pieprzem. Po usmażeniu placuszków, na samym końcu układamy na patelni kilka plasterków baleronu i smażyemy z obu stron. Na talerzu układamy placuszek ziemniaczany przekładamy przesmażonym plasterkiem baleronu i przykrywamy drugim placuszkiem. Podajemy z twarogiem i szczypiorkiem.