Plińce z pomoczką

ROSIK93

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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

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. Mieszamy. 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 praskę, cebulę drobno siekamy. Dodajemy do sera. Wszystko dokładnie rozgniatamy. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
Po usmażeniu placuszków, na samym końcu układamy na patelni kilka plasterków baleronu i smażymy z obu stron. Na talerzu układamy placuszek ziemniaczany przekładamy przesmażonym plasterkiem baleronu i przykrywamy drugim placuszkiem. Podajemy z twarożkiem i szczypiorkiem.