

Zimowe placki



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dużych ziemniaków	6-8
duże cebule	2
jajko	1
łyżki mąki	3-4
kg kapeluszy zimówki aksamitnotrzonowej	0,5
marchewka	1
łodyga selera naciowego	1
łyżka masła	1
sól i pieprz mielony	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić i opłukać, duże kapelusze pokroić, małe zostawić w całości. Warzywa obrać. Natkę posiekać. Ziemniaki zetrzeć na najdrobniejszych oczkach tarki, do tego zetrzeć 1 cebulę, wymieszać dodając jajo, mąkę, pół łyżeczki soli i pieprzu. Smażyć na rozgrzanym oleju [małe placki albo takie na całą patelnię] na złoty kolor. W rondelku rozgrzać masło, zeszklić posiekaną drugą cebulkę, dodać startą na jarzynowej tarce marchewkę i posiekanego selera. Dodać grzyby, dusić 10-15 min. doprawić solą, pieprzem, dodać jogurt. Sosem polewać gorące placki, posypać natką pietruszki. Doskonałe z dodatkiem ogórka konserwowego.