

Placki z niespodzianką Eli



ELI_555

CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MINILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
cebula biała	2 sztuki
czosnek	3 ząbki
jajko	3 sztuki
grostek konserwowy	1/2 puszki
szynka	200 g
sól	do smaku
olej do smażenia	
keczup pikantny	według uznania
ser gouda	150 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki zetrzeć na tarce o małych oczkach i odcisnąć sok. Cebulę zetrzeć, czosnek przecisnąć przez praskę. Grostek odlać, przepłukać wodą i odsączyć. Szynkę pokroć w drobną kostkę, ser zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Do masy ziemniaczanej dodać cebulę, czosnek, grostek, szynkę, mąkę, jajka, sól, pieprz i wymieszać. Na patelni rozgrzać olej, nakładać łyżką masę ziemniaczaną formując placki i smażyć z jednej strony na rumiano, odwrócić na drugą stronę. Z wierzchu posypać serem i smażyć aż placki od spodu będą rumiane. Wyłożyć na talerz z papierowym ręcznikiem, do odsączenia z tłuszczu. Przełożyć na talerz i polać keczupem. Smacznego!