

Pokrzywowe placki ziemniaczane



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	6-8 sztuk
cebula	1,5
pokrzywy	30 szt
Szczypiorek cienki	
mąka ziemniaczana	3 łyżek
pieprz	
sól	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Zbieramy młode pokrzywy (same czubki), myjemy pod bieżącą wodą, osuszamy i drobno siekamy.
- KROK 2 Cienki szczypiorek również po umyciu bardzo drobno siekamy. Obieramy ziemniaki i cebulę.
- KROK 3 Ziemniaki ścieramy na wąskich oczkach i przekładamy do miski, następnie dodajemy posiekane pokrzywy oraz szczypiorek. Cebulę kroimy w drobną kostkę i również dodajemy.
- KROK 4 Wbijamy jajko, dodajemy mąkę ziemniaczaną oraz nieco soli i pieprzu -wszystko dokładnie mieszamy.
- KROK 5 Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na nim po obu stronach cienkie, zgrabne placki.
- KROK 6 Placki ziemniaczane podajemy same z solą lub ketchupem.

