

Placki ziemniaczane z cuknią i szpinakiem



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	60 dag
cukinia	30 dag
szpinak	60 gram
cebula	0,5
czosnek ząbki	2
jajko	1
mąka ziemniaczana	2 łyżki
olej do smażenia	
sól	
pieprz	
ketchup	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Ziemniaki obieramy, myjemy, a następnie ścieramy na wąskich oczkach. Żółtą cukinię dokładnie myjemy, wydrążamy środek, a pozostałą część, łącznie ze skórką ścieramy na tarce o tej samej wielkości co ziemniaki. Utartą cukinię odciskamy i dodajemy do ziemniaków.
- KROK 2** Szpinak myjemy, a następnie siekamy w większe kawałki – dodajemy do pozostałych warzyw.
- KROK 3** Obraną cebulkę kroimy w drobną kostkę, a czosnek przeciskamy i przekładamy do miski, gdzie wbijamy jajko, dodajemy mąkę i składniki doprawiamy obficie pieprzem – całość dokładnie mieszamy.

KROK 4 Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy po obu stronach na rumiano cienkie placuszki

KROK 5 Gotowe placki ziemniaczano - cukiniowo - szpinakowe układamy na talerzu, posypujemy solą i podajemy z ketchupem. Oryginalny przepis na smaczne placki ziemniaczane z sezonowymi dodatkami - jeszcze lepsze niż tradycyjne!