placki z ciasta na kluski śląskie



BERNIKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- **ziemniaki ugotowane** (1 część)
- **mąka ziemniaczana** (1/4 części)
- **jajko**
- **sól**
- **olej**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ostudzic, przecisnąć przez praskę. Wyrównać powierzchnię. Z uformowanej masy ziemniaczanej wyjąć 1/4 część ziemniaków i w to miejsce wsypać tyle mąki ziemniaczanej, ile było ziemniaków. Następnie włożyć wyjętą wcześniej część ziemniaków, dodać jajko, sól, pieprz do smaku i zagnieść ciasto. Z wyrobionego ciasta ulepić placki wielkosci np. kotletów mielonych. Rozgrzać patelnia, wlac olej i usmażyc placuszki na rumiano. Można tez obtoczyc w jajku i bułce tartej i tak usmazyc jak kotlety. Sa rownie dobre tylko bardziej chrupiące.