

Pieczarkowe placki z sosem

**ANIA84**

CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki ugotowane	1 kg
mąka	
jajko	1
pieczarki	30 dag
szczypiorek	0,5 pęczka
koperek	0,5 pęczka
przyprawa uniwersalna	
sól	
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
olej	
pieprz	
sos pieczarkowy	1 (w torebce)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki tłuczemy bądź mielimy w maszynce i doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy posiekaną zieleninę, jajo i tyle mąki, żeby zagnieść ciasto o konsystencji jak na kopytko.

Pieczarki oczyszczamy, kroimy w kostkę i blanszujemy z liściem laurowym i przyprawą uniwersalną. Odcedzamy, doprawiamy solą i pieprzem. 1/3 odkładamy do sosu.

Z ciasta formujemy gruby wałek. Kroimy centymetrowe plastry. Lekko spłaszczamy. Na każdy nakładamy po łyżce pieczarek, składamy na pół, brzegi sklejamy. Smażymy na złotą na rozgrzanym oleju.

Sos przygotowujemy według przepisu, dodajemy resztę pieczarek. Polewamy placki sosem.