

Placki ziemniaczane z sosem pieczarkowym



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

ziemniaki	1 kilogram
jajko	2 sztuki
czosnek ząbki	2 sztuki
sól	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
mąka pszenna	3 łyżki
Gałka muskatołowa mielona Prymat	1 szczypta
olej do smażenia	4 łyżki
pieczarki	500 gramów
śmietana 30%	150 mililitrów
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
masło	1 łyżka
olej	1 łyżka
mąka	1/2 łyżki
natka pietruszki	1/2 pęczka
cebula	1 sztuka
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki obrać i zetrzeć w robocie na drobnych oczkach razem z cebulą. Nadmiar soku odcisnąć. Dodać mąkę, jajka, sól, pieprz, gałkę muskatołową i przeciśnięty przez praskę czosnek.
2. Placki smażyć na oleju z obu stron do zarumienienia. Pieczarki pokroić na plasterki, cebulę w drobną kostkę. Na maśle z dodatkiem oleju podsmażyć cebulę. Dodać pieczarki i smażyć na dużym ogniu do odparowania wody i zarumienienia się pieczarek. Pieczarki zalać wodą, dodać śmietanę, doprawić solą i pieprzem.
3. W niewielkiej ilości wody rozprowadzić mąkę. Dodać do pieczarek i mieszając doprowadzić do zgęstnienia sosu. Placki podawać polane sosem pieczarkowym i oprószone posiekaną natką pietruszki.