

## Placki ziemniaczane



### EMCIAPICHCI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>ziemniaki</b>	5 sztuk
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>mąka pszenna</b>	1 łyżka
<b>olej do smażenia</b>	
<b>cebula</b>	1/4 sztuki
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b>	do smaku do smaku
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	do smaku do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Ziemniaki obieramy i następnie ścieramy na małych oczkach tarki.
2. Ćwiartkę cebuli również ścieramy na małych oczkach. Całość odsączamy z nagromadzonej wody.
3. Następnie dodajemy mąkę, wbijamy jajko, doprawiamy solą i pieprzem i całość dokładnie ze sobą mieszamy, aż powstanie średnio gęsta, jednolita masa.
4. Na patelni rozgrzewamy olej do smażenia i nakładamy po ok. 1 łyżce masy formując z nich placki. Smażymy na złoto z każdej strony.