

Bliny ziemniaczane z mięsem



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Placuszki ziemniaczane

ziemniaki	6 szt duże
jajko	2 szt
mąka	5 łyżek
cebula	1 szt
sól	
pieprz	
olej do smażenia	

Mięso mielone

mięso wieprzowe	30 dag
jajko	1 szt
bułka	1 szt
śmietana 18 proc	1 łyżka
cebula	1 szt
sól	
pieprz	

Majeranek suszony Prymat

mleko

Dodatkowo

śmietana 18 proc

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone
Cebule pokroić w kostkę, przesmażyć na oleju. Bułkę namoczyć w mleku, następnie wycisnąć z nadmiaru mleka. Mięso zmielić, razem z odcisniętą bułką i przesmażoną cebulą. Dodać jajko, śmietanę, doprawić do smaku. Masę mięsną dobrze wyrobić, najlepiej ręką.
- KROK 2 Ziemniaki, jajka, cebulę, mąkę, sól i pieprz włożyć do malaksera
- KROK 3 malaksera i zmiksować na jednolitą masę. Jeżeli ciasto jest za rzadkie dodać mąkę.
- KROK 4 Z przygotowanej masy smażyć, placuszki na dużej ilości oleju. Na patelni z dobrze rozgrzanym olejem, nałożyć 2 łyżki masy ziemniaczanej, , po chwili na lekko ściętą masę położyć placuszek z mięsnej masy,
- KROK 5 , następnie nakryć masą ziemniaczaną.
- KROK 6 Przewrócić na drugą stronę, dobrze przesmażyć,
- KROK 7 , przełożyć na blachę do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika 190 oC na 10 minut. Będziemy mieli pewność, że masa mięsna nie jest surowa.
- KROK 8 Podajemy ze śmietaną i szczypiorem.