

Pizza ziemniaczana



AGNIESZKA175



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	1 duży
cebula biała	1 szt
mąki	1 łyżeczka
majranku	1/2 łyżeczki
pieprz sól do smaku	
żółty ser	3-4 plastry
jajko	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i cebulę obieramy i trzemy na tarce na grubych oczkach. Mieszmamy energicznie z jajkiem, mąką, sól, pieprz i majranek. Na patelni rozgrzewamy oleji szybko wykładamy ciasto. Placek powinien mieć grubość ok półtora centymetra. Smażymy na małym ogniu pod przykryciemok 15 min. Gdy się zrumieni, obracamy na drugą stronę nakładamy plastry sera oraz dodatki. Smażymy pod przykryciem aż ser się roztopi.