

Placki z pieczarkami



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
cebula	3 sztuki
mąka	2 szklanki
jajko	1 sztuka
sól, pieprz	do smaku
Gałka muszkatołowa cała Prymat	
pieczarki	250 gram
natka pietruszki	1 pęczek
olej do smażenia	
masło	2 łyżki
jogurt naturalny	150 gęsty
Papryka słodka mielona Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki po obraniu zetrzeć na grubej, buraczanej tarce, 2 cebule zetrzeć najdrobniejszą tarcią na miazgę. Dodać mąkę, jajko, sól, pieprz i świeżo startą gałkę, wszystko razem wymieszać i smażyć placki średniej wielkości na patelni z olejem. Po usmażeniu odsączyć na papierowym ręczniku. Do rondelka na łyżkę oleju wsypać pokrojoną w drobną kostkę cebulkę, zeszklić ją i doprawić solą i pieprzem. wsypać pokrojone w kostkę pieczarki, dodać masło i smażyć wsypując posiekaną natkę pietruszki.

Doprawić pieprzem- powinno być dość ostre.

Usmażone placki włożyć do rondelka z pieczarkami- wtedy fajnie przejdą swoimi smakami.

Nakładać na talerze- placki, na wierzch pieczarki, połączyć jogurtem naturalnym i posypać słodką papryką.