

Placki ziemniaczane z jabłkiem i wątróbką



VIOLETOWEKUCHARZENIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Placki

ziemniaki	1 kg
jabłko	1 szt
cebula	1 szt
jajko	1 szt
mąka pszenna	3 łyżki
sól do smaku	

Pieprz czarny mielony Prymat

olej do smażenia

Wątróbka

wątróbka drobiowa	500 g
cebula biała	4 szt
Przyprawa do mięs Prymat	1 łyżeczka
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
woda	50 ml
sól do smaku	

Pieprz czarny mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Placki ziemniaczane:

Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce o bardzo małych oczkach. Jabłko oraz cebulę również obieramy i ścieramy do ziemniaków. Wbijamy jajko, dodajemy mąkę, przyprawiamy solą i pieprzem. Wszystko dokładnie mieszamy i odstawiamy na 15 minut. Po tym czasie nakładamy po dwie łyżki masy na patelnię (formujemy placki). Smażymy na rumiano. Podajemy z kleksem jogurtu naturalnego i posiekanym koperkiem.

Wątróbka:

Wątróbkę myjemy i kroimy na mniejsze kawałki. Doprawiamy przyprawą do duszonego mięsa, solą i pieprzem. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Rozgrzewamy olej na patelni, szklimy cebulę, dodajemy wątróbkę. Dusimy pod przykryciem ok. 10 minut. Dodajemy koncentrat pomidorowy z wodą. Dokładnie mieszamy i jeszcze chwilę dusimy. Podajemy z plackami.