

PLACKI ZIEMNIACZANE Z JARMUŻEM



OSTRA NA SŁODKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

PLACKI ZIEMNIACZANE

ziemniaki	3 szt
cebula	1 szt
mąka pszenna	2 łyżki
jajko	1 szt
czosnek ząbki	1 szt
sól	1 łyżeczka
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
olej do smażenia	100 ml

JARMUŻ

jarmuż	100 g
słonecznik łuskany	80 g
czosnek ząbki	2 szt
rzodkiewka	2 szt
oliwa	100 ml
sok z cytryny	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

PLACKI ZIEMNIACZANE:

Oczyszczone ziemniaki trzemy na dużych oczkach, odciskamy nadmiar soku.

Dodajemy drobniutko posiekaną cebulę , czosnek, jajko, mąkę i przyprawy – wszystko razem dokładnie mieszamy.

Smażymy na bardzo mocno rozgrzanym oleju po kilka minut z każdej strony.

JARMUŻ:

Jarmuż sparzamy wrzątkiem, przelewamy zimną wodą , odkrawamy twarde łodygi.

Siekamy razem ze słonecznikiem, czosnkiem, rzodkiewką, sokiem z cytryny i oliwą.

Doprawiamy do smaku solą i pieprzem!

Smacznego!