

Wypasione placki Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ziemniaki	2 kg
cebule	2 sztuki
czosnek	1/2 główki
białe surowe kiełbasy	3 sztuki
natka pietruszki	1/2 pęczka
czerwona papryczka chikki	1/2 sztuki
jajko	3 sztuki
mąka pszenna	8 łyżek
sól	do smaku
olej do smażenia	
ser gouda	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cebulę pokroić na kilka kawałków i razem z obranym czosnkiem posiekać w malakserze (można potrzeć na tarce do placków) na miazgę. Wyłożyć na miseczkę. Z papryczki usunąć nasionka i pokroić w bardzo drobną kosteczkę (radzę założyć rękawiczki do krojenia). Natkę pietruszki posiekać. Ser zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Z kiełbasy usunąć osłonki i ją rozdrobnić. Obrane, umyte ziemniaki zetrzeć na tarce z małymi oczkami (ja tarłam w malakserze) i wyłożyć na sito, żeby odciąły z soku. Skrobię po odlaniu soku dodać do placków. Ziemniaki włożyć do miski, dodać rozdrobioną kiełbasę, utarty ser, posiekaną natkę pietruszki, papryczkę chilli, cebulę z czosnkiem, jajka, mąkę, sól, pieprz i dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej i na gorący kłaść łyżką ciasto, formując placki. Smażyć na złoto z obu stron. Smacznego!