

placki ziemniaczane zapiekane z kapustą



ZUZANNA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	20 dag
żółty ser	7 dag
ziemniaki	1 kg
jajko	2 szt
kminek Prymat	1 łyżeczka
sól, pieprz	do smaku
olej do smażenia	
salami	10 plastrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę odcisnąć i pokroić. Ser pokroić w kostkę, salami w paski. Składniki połączyć, doprawić kminkiem. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, odcedzić nadmiar soku. Utarte ziemniaki wymieszać z jajkami, solą i pieprzem. Usmażyć na oleju placki o średnicy około 10 cm na złocistobrazowo. Blaszę wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć placki na blachę. Na każdy placek nałożyć kapustę z dodatkami i zapiekać około 10 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury około 180 stopni. Podawać przybrane zieloną pietruszką.