Placki ziemniaczane z kukurydzą i koperkiem

FUTKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	600 g (obrane)
cebula biała	1 duża szt.
czosnek	2 ząbki
jajko	2 szt.
kukurydza konserwowa	1 mała puszka
mąka pszenna	3 łyżki
śmietana 18 proc	1 łyżka
koperek	1 łyżeczka
sól i pieprz	
olej rzepakowy do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1

Dziś zapraszam na złociste, delikatne i bardzo smakowite placki ziemniaczane, urozmaicone dodatkiem koperku oraz kukurydzy. Całość świetnie komponuje się z kwaśną śmietaną lub jogurtem greckim.

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki i cebulę ścieramy na tarce o drobnych oczkach, wylewamy masę na sitko ustawione na naczyniu i delikatnie odciskamy.

KROK 2

Do ziemniaków dodajemy jajka, mąkę, koperek i śmietanę. Z naczynia, nad którym odcedzaliśmy ziemniaki z nadmiaru wody, odlewamy delikatnie sok zostawiając na dnie skrobię ziemniaczaną, którą następnie dodajemy do pozostałych składników.

KROK 3 Wszystkie składniki w misce dokładnie mieszamy i dodajemy do nich 2 przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, odsączoną z zalewy kukurydzę i doprawiamy całość solą oraz świeżo zmielonym pieprzem.

KROK 4 Porcje masy ziemniaczanej nakładamy na dobrze rozgrzany olej rzepakowy i smażymy placki z obu stron na delikatnie złoty kolor.

* po usmażeniu odsączamy je na ręczniku papierowym z nadmiaru oleju.

Gotowe placuszki podajemy z kwaśną śmietaną lub jogurtem greckim.

Życzę smacznego! :)