Pikantne placki ziemniaczane z suszonymi pomidorami

FUTKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	1 kg
cebula	2 szt.
czosnek	2 ząbki
jajko	2 szt.
mąka pszenna	3 łyżki
śmietana	1 łyżka
suszone pomidory	50 g
koper świeży	2 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	
Kurkuma mielona Prymat	1 szczypta
sól i pieprz	
olej rzepakowy do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bardzo lubię proste, smakowite i szybkie w przygotowaniu dania obiadowe. Jednym z nich są placki ziemniaczane, które uwielbiam od najmłodszych lat. Klasyczne placki ze śmietaną są pyszne, ale ich smak może stać się jeszcze lepszy - oryginalny i wyrazisty. Kiedy dodamy im odrobiny charakteru w postaci ostrej papryki oraz wyjątkowego smaku suszonych pomidorów, to zupełnie je odmienimy. W tym połączeniu składników, placki najlepiej smakują z sosem czosnkowym lub gęstym sosem pomidorowym. Gorąco polecam :)

PRZYGOTOWANIE:

Obrane ziemniaki ścieramy na tarce o drobnych oczkach, wylewamy masę na sitko ustawione na naczyniu i delikatnie odciskamy. Ziemniaki mieszamy z jajkami i mąką, dodajemy przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku, startą cebulę, posiekany koperek oraz pokrojone drobno suszone pomidory. Z naczynia, nad którym odcedzaliśmy ziemniaki z nadmiaru wody, odlewamy delikatnie sok zostawiając na dnie skrobię ziemniaczaną. Skrobię dodajemy do masy ziemniaczanej wraz 1 łyżką śmietany, ostrą papryką, kurkumą, solą i pieprzem. Porcje masy nakładamy łyżką na dobrze rozgrzany olej rzepakowy i smażymy z obu stron na złoty kolor.

Placki po usmażeniu odsączmy z nadmiaru oleju na ręczniku papierowym.

Gotowe placki podajemy z sosem czosnkowym, pomidorowym lub kwaśną śmietaną.

Życzę smacznego! :)