

Placki ziemniaczane z nadzieniem grzybowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	6-8 sztuk
jajko	1 sztuka
mąka pszenna	3-5 łyżek
borowiki	30 sztuk
olej	do smażenia:
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Grzyby dokładnie oczyścić, jeśli trzeba opłukać i dobrze osuszyć. Cebulę obrać, pół posiekać drobno, a pół zetrzeć na tarce o drobnych oczkach.
2. Rozpuścić na patelni masło z 1 łyżeczką oleju, zeszklić posiekaną cebulę, dodać cienko pokrojone grzyby. Smażyć kilka minut mieszając aż odparuje sok z grzybów. Doprawić solą, pieprzem i niewielką ilością tymianku, przestudzić.
3. Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Dodać startą cebulę, jajko i mąkę, doprawić solą i pieprzem, wymieszać dokładnie. Jeśli ziemniaki są wodniste można dodać nieco więcej mąki.
4. Na patelnię z rozgrzanym olejem kłaść porcje ciasta ziemniaczanego (ok. 1 czubatej łyżki) lekko je rozplaszczając. Na środek placka dodajemy łyżkę grzybów i przykrywamy znowu czubatą łyżką ciasta ziemniaczanego. Smażymy po kilka minut z obu stron aż ładnie się zrumienia. Podałam z sosem tzatziki.