# Placuszki regionalne



**IWUSIA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **ziemniaki** | 2 kg |
| **mąka** | 7 łyżek |
| **jajko** | 8 sztuk |
| **sól** | do smaku |
| **Pieprz czarny mielony Prymat** | do smaku |
| **śmietana** | 200 ml |
| **twaróg** | 800 (półtłusty) |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy a następnie ścieramy na tarce o grubych oczkach. Dodajemy 3 całe jajka oraz jedno białko , dosypujemy mąkę i doprawiamy. Twaróg rozgniatamy widelcem i dodajemy pozostałe żółtko, śmietanę i przyprawy. Na patelnie wlewamy olej i formujemy z masy ziemniaczanej placuszki owalne i smażymy. Po upieczeniu dodajemy po łyżce twarożku i składamy na pół chwilkę smażymy i ściągamy. Podajemy ciepłe. Smacznego !!