

Orientalne placki ziemniaczane



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg ziemniaków	1
dkg kielbasy, najlepiej jakiejś ostro przyprawionej	10
cebulki dymki razem ze szczypiorem	4
ząbki czosnku	2
łyżki posiekanej natki pietruszki	2
łyżki mąki pszennej	4
łyżeczki zmielonych ziaren kolendry	1/3
łyżki ciemnego sosu sojowego	2-3
łyżeczka mielonego pieprzu	1
sól	do smaku:
olej	do smażenia:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Placki ziemniaczane w trochę innej odsłonie. Są pikantne i aromatyczne, świetnie smakują z dodatkiem salsy albo sałatki i kwaśnej śmietany

Ziemniaki obrać, zetrzeć na dużych oczkach tarki jarzynowej. Kielbasę pokroić w drobną kostkę. Czosnek i całą dymkę posiekać. Pokrojone składniki dodać do ziemniaków, dosypać mąkę, natkę, przyprawy, dolać sos sojowy, dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej, kłaść porcje ciasta dużą łyżką i spłaszczać je. Smażyć z obu stron aż się dobrze zrumienią. Po usmażeniu przełożyć na ręcznik papierowy żeby odsączyć nadmiar tłuszczu. Ja podaję gorące, z salsatką, Syn polewa je sobie jeszcze kwaśną śmietaną.