

Placki ziemniaczane

6+ porcji 40 min

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- sól
- 2 łyżki mąki pszennej
- olej do smażenia

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym rozdrobnić cebulę - 10 sekund, prędkość 5-6. Cebulę przełożyć do innego naczynia.
2. Ziemniaki obrać, umyć i podzielić na trzy porcje. Każdą zetrzeć w robocie - 10 sekund, prędkość 6.
3. Starte ziemniaki przełożyć na drobne sito, podstawić inne naczynie i pozostawić starte ziemniaki przez pół godziny, aby pozbyły się nadmiaru płynu.
4. Odsączyć, posolić i dodać ziemniaki do startej cebuli. Dodać mąkę i całość porządnie wymieszać.
5. Na patelni rozgrzać tłuszcz. Smażyć porcję startych ziemniaków na złoty kolor z każdej strony.
6. Podawać z ulubionymi dodatkami (idealnie smakują z kwaśną śmietaną, koperkiem i wędzonym pstrągiem).