

Placki ziemniaczane

Składniki:

1 kg ziemniaków. (Najlepsze są stare, niezbyt wodniste).

2-ie duże cebule. (Najlepiej czerwone).

3 jajka.

Mąka pszenna.

Sól, pieprz.

Szczypta ostrej papryki.

Szczypta proszku do pieczenia.

Olej + margaryna.

Sposób przyrządzenia:

- Ziemniaki obrać, utrzeć na tarce i odcisnąć z nadmiaru utworzonego w nich płynu.
- Obraną cebulę, także zetrzeć na tarce i dodać do ziemniaków.
- Do masy dodać pozostałe składniki (jajka, 2-ie łyżki mąki), przyprawić do smaku i dokładnie wymieszać. Niektórzy lubią placki bardziej pikantne, inni mniej ostre. Można też nie dodawać proszku do pieczenia, jeśli nie chcemy, aby placki były pulchne.
- Na patelni rozgrzać tłuszcz (50 na 50 olej i margarynę) i nakładać ok. 2-ie łyżki masy na jednego placka. Po uformowaniu pieczemy placki z obydwu stron na złoty kolor. (Jeśli pieczenie przebiega zbyt długo, do masy dodać mąki).

- Gotowe placki ziemniaczane można podawać na wiele sposobów, np.; z sosem grzybowym, gulaszem czy same z herbatą. Ja polecam placki posypane cukrem pudrem wraz ze świeżą wiejską śmietaną podaną w sosjerce.