



Tekst i zdjęcie: **Kuchnia** - Szef Kuchni (1010)

## **Ziemniaczane placki**

Podawać wprost z patelni

### **Składniki:**

- smalec, 8 dag
- jajka, 1 szt.
- cebula, 5 dag
- mąka , 4 dag
- sól, 1 szczypta
- ziemniak, 1 kg

### **Sposób przygotowania:**

Ziemniaki oczyścić szczoteczką pod bieżącą wodą, obrać, opłukać, zetrzeć natarce. Do ziemniaków dodać mąkę, jajo, sól (i startą cebulę), wymieszać. Rozgrzać część tłuszczu na patelni, na gorący tłuszcz wkładać masę łyżką, spłaszczyć łyżką na patelni, wyrównać obwód. Smażyć na silnym ogniu z obydwu stron na kolor złoty; w miarę potrzeby dodawać tłuszczu do smażenia. Podawać wprost z patelni, natychmiast po usmażeniu, póki są chrupiące.

