



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

Ziemniaczane placki parzone

Proponuje podawać posypane chrzanem

Składniki:

- tłuszcz, 10 dag
- mleko, 1 szkl.
- ziemniak, 1 kg

Sposób przygotowania:

Ziemniaki oczyścić, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce do miski, zalać wrzącym mlekiem szybko mieszając, dodać soli do smaku. Rozgrzać tłuszcz, na patelnię kłaść łyżką ciasto, rozplaszczając je i smażyć z obydwu stron na rumiano. Podawać natychmiast po usmażeniu. Można je podawać posypane cukrem, borówkami, z chrzanem itp.

