

Placki ziemniaczane – dlaczego warto je robić?



Opis wskazówki

W naszej rodzimej kuchni ziemniaki stanowią bardzo poważny składnik dań.

Zazwyczaj jemy je w formie gotowanej lub jako purre, ale jednym z naszych tradycyjnych dań są także placki ziemniaczane. Takie placki bardzo łatwo zrobić, a dodatkowo można je łączyć z różnymi potrawami, sosami, a nawet mięsami.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Dlaczego warto robić placki ziemniaczane?

Placki ziemniaczane mogą być atrakcyjnym, mimo że prostym daniem.

Placki można z powodzeniem łączyć z różnymi dodatkami. Można je podawać na słodko i na pikantnie.

W zależności od sposobu, w jaki przyrządzamy placki, można im nadać różną formę.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Oczywiście utarcie składników na placki ziemniaczane zajmuje tylko chwilę, ale tak naprawdę są one bardzo proste w przygotowaniu. Smażenie zajmuje tylko kilka minut. Placki ziemniaczane możesz przygotować wtedy, kiedy lodówka świeci pustkami, a Ty nie masz ani czasu, ani ochoty na to, by jechać na zakupy. Do placków ziemniaczanych sprawdzi się nawet ketchup czy zwykła śmietana, a ich zapach przyciągnie każdego smakosza domowej kuchni.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.