

Jak zrobić placki ziemniaczane?



# Opis wskazówki

Wykonanie placków ziemniaczanych nie jest wcale trudne.

Potrzebujesz kilku podstawowych składników i oczywiście według uznania jakichś dodatków, takich jak sosy czy gulasz, z którym możesz zjeść placki. Podpowiadamy, jak je wykonać w bardzo oryginalnej wersji.

Gotowanie - zobacz przepisy.

Składniki na placki ziemniaczane:

ziemniaki,  
mąka pszenna,  
jajka,  
cebula,  
sól i pieprz,  
olej.

Przepisy - przejdź do strony głównej Akademii Smaku.

Sposób przygotowania placków ziemniaczanych

Ziemniaki obierasz, myjesz i ścierasz na tarce. Możesz wybrać dwie grubości tarcia – albo duże oczka, albo maleńkie, takie, na których trze się buraczki na ćwikłę. My polecamy jednak te większe, bo wtedy placki ziemniaczane wyglądają lepiej. No więc do startych ziemniaków dodajesz startą cebulę (albo drobno posiekaną), następnie dodajesz sól, pieprz, mąkę oraz jajka i dokładnie mieszasz. Formujesz placki ziemniaczane albo okrągłe, albo podłużne, rozgrzewasz tłuszcz i smażyysz każdego z obu stron przez kilka minut. Gotowe placki ziemniaczane odsączasz z nadmiaru oleju i podajesz z wybranymi dodatkami. Najlepiej smakują na ciepło.

Akademia Smaku - przejdź do strony głównej i wyszukaj przepisy.