

Placki ziemniaczane

Czas przygotowania: 20 minut

Czas smażenia: 30 minut

Ilość porcji: 25 sporych placków

Kaloryczność kcal: 70 w 1 placku

Składniki:

- 1 kg obranych ziemniaków - około 10 średnich ziemniaków
- 2 średnie lub małe jajka
- mała cebula - około 120 g
- 2 płaskie łyżki mąki pszennej - 20 g
- mały pęczek szczypiorku
- przyprawy: po płaskiej łyżeczce cukru, soli i pieprzu
- do smażenia: olej

Sposób wykonania placków ziemniaczanych:

1. Obrane ziemniaki zetrzyj na tarce o drobnych oczkach.



2. Masę ziemniaczaną odciśnij z nadmiaru wody. Odlej do osobnej miski około 100 ml płynu. Masa powinna być mokra, jednak nie powinna stać w niej woda.

Poniżej na zdjęciu masa ziemniaczana po odciśnięciu nadmiaru wody.



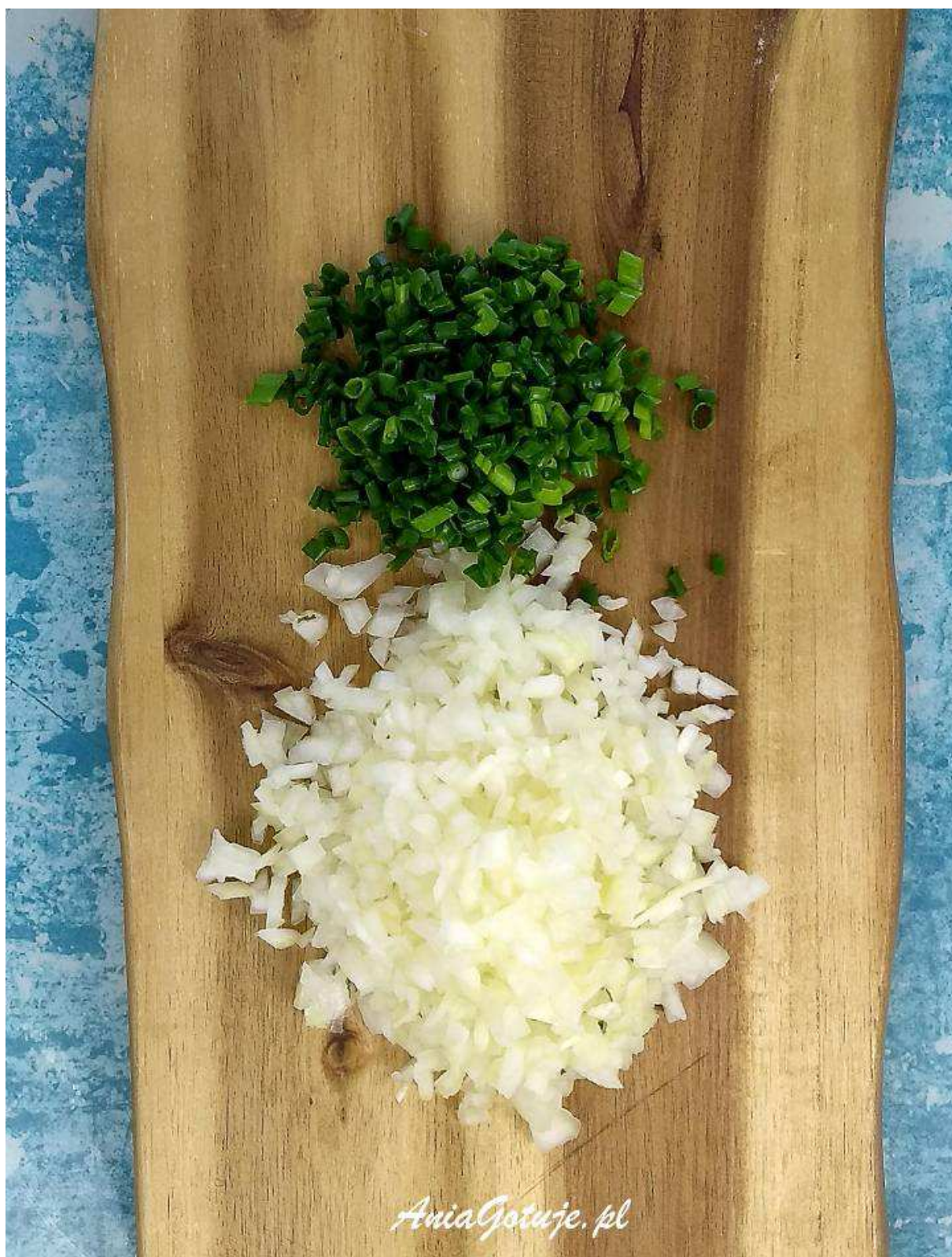
3.Odciśniętej wody nie wylewaj. Odstaw ją w miseczce na 10-20 minut. Po tym czasie na dnie naczynia powinna zebrać się skrobia z ziemniaków.



4. Wylej całą wodę. Na dnie zbierze Ci się przynajmniej jedna łyżka skrobi, którą polecam ponownie dodać do startych ziemniaków.



5. Szczypiorek oraz cebulę drobno posiekaj.



6. Do miski ze startymi ziemniakami dodaj skrobię, która zebrała się na dnie miseczki po odlaniu nadmiaru wody. Wbij dwa jajka. Wsyp dwie płaskie łyżki mąki pszennej oraz po płaskiej łyżeczce cukru, soli i pieprzu. Dodaj posiekany szczypiorek i cebulę.



7. Bardzo dokładnie wymieszaj całą masę.



8. Przygotuj sobie średnią lub dużą patelnię z grubym dnem. Zaczynij ją nagrzewać. Dodaj 2-3 łyżki oleju. Dużą łyżką nakładaj porcje masy ziemniaczanej. Placki ziemniaczane przewracaj na drugą stronę, gdy zrobią się od spodu rumiane. Jeśli rumienią się za szybko, to zmniejsz moc palnika. Jeśli po kilku minutach są nadal dość blade, to zwiększ moc palnika. To jak długo będą się smażyły zależy od patelni, mocy palnika i grubości placków. Orientacyjnie jednak nie powinno to trwać dłużej niż trzy minut na stronę. W ten sposób usmaż wszystkie placki ziemniaczane. Powinno Ci wyjść minimum 20-25 placków.





9. Po zdjęciu z patelni placki możesz kłaść na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, by papier wchłonął nadmiar tłuszczu.

10. Gotowe placki możesz podawać z pomidorkami koktajlowymi lub polane keczupem.



Przepis i zdjęcia pochodzą ze strony www.AniaGotuje.pl