



przepisy.pl

Alzacki placek z cebulą

 90 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- cebula - 1.5 kilogramów
- por - 1 sztuka
- drożdże - 40 gramów
- mleko - 50 mililitrów
- mąka - 350 gramów
- gęsta śmietana - 30 mililitrów
- jajka - 5 sztuk
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- olej - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki wyszoruj dokładnie szczoteczką i ugotuj w mundurkach w dobrze osolonej wodzie.
2. W międzyczasie cebulę pokrój w piórka, a pora w paseczki. Wlej do rondla odrobinę oleju i podsmaż obydwie składniki, pilnując aby się nie przypaliły. Oprósz kminkiem, dopraw solą i pieprzem.
3. Mleko podgrzej, ale nie gotuj. Nie powinno być za gorące, tak aby spokojnie sprawdzić temperaturę palcem bez ryzyka oparzenia. Rozpuść drożdże, dodaj mąkę i wymieszaj dokładnie. Odstaw na 30 minut w ciepłe miejsce, aby drożdże zaczęły „pracować”.
4. Ostudzone ziemniaki obierz ze skórek i rozgnieć, dopraw do smaku. Dodaj do ciasta, wyrób dokładnie na gładkie ciasto, najlepiej robotem kuchennym i odstaw jeszcze na 20 minut.
5. Naczynie do zapiekania wysmaruj tłuszczem i oprósz mąką. Ciasto rozwałkuj podsypując mąką, ale nie za dużo, aby nie było zbyt twarde i przełóż do formy obklejając wysoko boki. Podpiecz w piekarniku przez 15 minut w temperaturze 180 stopni.
6. Do środka wsadź farsz cebulowy. Surowe jajka rozbij i wymieszaj ze śmietaną. Dopraw obficie przyprawami i polej przygotowaną zapiekanekę. Piecz w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 30 minut. Alzacki placek cebulowy podawaj na gorąco.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl