



przepisy.pl

Faszerowane ziemniaki z łososiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Ziemniaki duże - 3 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 4 sztuki
- cebula duża - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- mąka - 45 gramów
- wędzony łosoś - 5 plastrów
- kwaśna śmietana - 50 mililitrów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz. Następnie zetrzyj na tarce o dużych oczkach i połóż na sicie. Odcisnij nadmiar wody. Następnie przełóż ziemniaki do miski.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę i dodaj do ziemniaków.
3. Dodaj również mąkę, jaja oraz przyprawę Knorr. Całość dokładnie wymieszaj, aż powstanie gęste ciasto.
4. Na patelni rozgrzej olej i smaż okrągłe i równe placuszki. Gotowe odsącz na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu.
5. Na talerzu ułóż kilka placków jeden na drugim. Na wierzchu połóż łyżkę kwaśnej śmietany, plaster wędzonego łososa i całość udekoruj szczypiorkiem.

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