



przepisy.pl

Kolorowe placki ziemniaczane



 45 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 1 kilogram
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 2 sztuki
- boczek wędzony - 50 gramów
- kukurydza z puszki - 50 gramów
- zielona papryka - 1 sztuka
- cebula pokrojona w kostkę - 1 sztuka
- jajka - 2 sztuki
- mąka pszenna - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- kwaśna śmietana - 100 gramów
- olej do smażenia - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Następnie odciśnij na sitku, a potem przepłucz pod bieżącą wodą.
2. Na rozgrzanej patelni przesmaż pokrojone w kostkę dodatki: boczek, cebulę, zieloną paprykę oraz kukurydzę w ziarnach. Wystudź.
3. W dużej misce wymieszaj starte ziemniaki, jajka, mąkę oraz usmażone i wystudzone pozostałe składniki. Całość dopraw pokruszonymi kostkami Knorr oraz pieprzem.
4. Na patelni rozgrzej olej, łyżką stołową nakładaj niewielkie placki. Smaż z obu stron na złoty kolor. Odsącz z nadmiaru tłuszczu, układając po usmażeniu na papierowym ręczniku. Podawaj gorące z kwaśną śmietaną.

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