



Męskie placki

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- mielone mięso z indyka - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- żółty ser - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- natka pieruszki - 0.5 pęczków
- oliwa - 100 mililitrów
- kwaśna śmietana - 150 mililitrów
- woda - 2.5 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oliwie. Natkę posiekaj drobno, ser zetrzyj na tarce.
2. Przygotuj ciasto Knorr - zawartość opakowania przesyp do miseczki, dodaj jajko oraz 2 i 1/2 szklanki wody. Całość wymieszaj.
3. Mięso przesmaż na patelni, dodaj cebulę, pieprz cayenne i posiekaną natkę. Dopraw do smaku. Przełóż na papierowy ręcznik, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
4. Przesmażone mięso i ser dodaj do masy ziemniaczanej, wymieszaj dokładnie.
5. Smaż na rozgrzanej oliwie z obu stron na złoty kolor formując duże placki. Podawaj z kwaśną śmietaną.

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