



# Placki chłopskie

przepisy.pl

 60 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanki
- jajko - 1 sztuka
- woda - 0.5 szklanek
- sól - 0.5 łyżeczek
- puree ziemniaczne - 1 kilogram
- cebula - 4 sztuki
- Przyprawa w mini kostkach Smażona Cebula Knorr - 3 sztuki
- masło - 4 łyżki
- słonina - 200 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Z mąki, wody, jajka i soli zagnieć ciasto. Podziel na 4 części i każdą rozwałkuj na cienki placek.
2. Ziemniaki ugotuj i ugnieć. Słoninę i cebulę pokrój na drobną kostkę, przesmaż z przyprawą Knorr. Dodaj do ziemniaków.
3. Na środku placka połóż puree z ziemniaków, brzegi placka zawiń, złóż i spłaszcz.
4. Następnie zapiekaj w piekarniku ok. 30 minut w temp. 200 stopni. Gotowe placki smaruj masłem i ułóż piętrowo.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)