



przepisy.pl

Placki ziemniaczane po góralsku



Składniki:

- wędzony boczek - 200 gramów
- cebula - 1 sztuka
- wędzony ser - 60 gramów
- szczypiorek - 1 pęczek
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- olej do smażenia

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr przygotuj według wskazówek podanych na opakowaniu, łącząc go z wodą i jajkiem. Dokładnie wymieszaj i odstaw na 10 minut.
2. Po tym czasie usmaż placki na patelni z olejem. Smaż ładne i okrągłe placki na złoto z każdej strony. Pamiętaj, aby po usmażeniu odłożyć je na ręcznik papierowy, który wchłonie nadmiar tłuszczu.
3. Na drugiej patelni podsmaż pokrojony w kostkę boczek i cebulę. Smaż, aż wszystko zrobi się złociste.
4. Teraz na każdym placku połóż farsz z boczku i cebuli.
5. Posyp placki startym serem i posiekanym szczypiorkiem. Podawaj jako przekąskę. Do tak przygotowanych placuszków po góralsku świetnie pasuje sos z gęstej, kwaśnej śmietany.

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