



przepisy.pl

## Placki ziemniaczane z jabłkami



### Składniki:

- ziemniaki - 50 dekagramów
- jabłko - 3 sztuki
- mleko - 4 łyżki
- jajko - 3 sztuki
- mąka - 5 dekagramów
- rodzynki - 1 łyżka
- olej do smażenia - 1 unit
- cukier puder - 1 unit

 0 minut  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obrać i umyć. Gotować ok. 20-30 min. w osolonej wodzie. Odcedzić.
2. Przepuścić przez maszynkę lub przecinać przez praskę. Wymieszać z ciepłym mlekiem. Ostudzić.
3. Jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tartce o małych oczkach. Rodzynki przelać wrzątkiem, osączyć.
4. Wymieszać z puree, jabłkami, jajkami i mąką.
5. Porcje ciasta kłaść łyżką na rozgrzany olej. Smażyć na rumiano około 2-3 min. z każdej strony.
6. Przed podaniem obficie posypać cukrem pudrem.

---

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)