



przepisy.pl

## Placki ziemniaczane z marchewką i boczkiem



### Składniki:

- marchew - 1 sztuka
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- boczek w plastrach - 100 gramów
- mleko - 750 mililitrów
- kwaśna śmietana - 150 mililitrów

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

 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Boczek pokrój w drobną kosteczkę, podsmaż go dokładnie tworząc z niego chrupiące skwarki. Usuń nadmiar tłuszczu.
2. Zawartość torebki Knorr wymieszaj z mlekiem i jajkiem, odstaw na chwilę, aby ciasto zgęstniało.
3. Do ciasta dodaj skwarki z boczku i startą marchewkę. Całość dokładnie wymieszaj.
4. Nakładaj ciasto na rozgrzany olej formując małe placuszki.
5. Placki smaź po około 1 minucie z każdej strony tak, aby uzyskały złoty kolor.
6. Usmażone placki przekładaj na papierowe ręczniki, aby odciągnąć nadmiar tłuszczu. Placki serwuj z kwaśną śmietaną.

---

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)