



przepisy.pl

## Placki ziemniaczane z oscypkiem i żurawiną



### Składniki:

- oscypek tarty - 10 łyżeczek
- żurawina albo powidła z borówek - 5 łyżeczek
- olej - 100 mililitrów
- Placki ziemniaczane KNORR - 1 opakowanie
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  2 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Placki ziemniaczane KNORR przygotowujemy wg. instrukcji na opakowaniu. Smażymy na rumiano.
2. Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni. W tym czasie placki układamy na blasze, każdy z nich posypujemy szczyptą kosteczek cebulowej oraz połową łyżki startego oscypka. Wstawiamy do piekarnika na 10 minut. Placki mają się zarumienić po bokach a ser stopić.
3. Po wyjęciu na każdy placek nakładamy pół łyżeczki żurawiny. Serwujemy gorące.

---

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)