



przepisy.pl

Placki ziemniaczane ze szpinakiem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- szynka parmeńska - 12 plastrów
- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- jajko - 1 sztuka
- dymka - 1 sztuka
- orzeszki pinii - 1 łyżka
- świeża bazylia - 1 pęczek
- ocet balsamiczny - 30 mililitrów
- młody szpinak - 250 gramów
- oliwa - 30 mililitrów
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Fix Knorr przygotuj według wskazówek na opakowaniu, łącząc jego zawartość z wodą i jajkiem. Odstaw ciasto na 10 minut.
2. Po tym czasie smaż okrągłe i cienkie placki o średnicy 8-10 cm. Po usmażeniu odsącz placki na ręczniku papierowym.
3. Na środku talerza umieść chrupiący placek. Na wierzchu połóż listki bazylii i szpinaku oraz dwa, trzy plastry szynki.
4. Posyp orzeszkami, skrop oliwą, octem i przykryj drugim plackiem. Całość posyp cebulą dymką pokrojoną w paski.

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