



przepisy.pl

Placuszki z ziemniaków



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 450 gramów
- żółtka - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr**
- mąka - 25 gramów
- bułka tarta - 25 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr**
- kwaśna śmietana - 3 łyżki
- świeżo mielony czarny pieprz - 1 szczypta
- masło - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Ugotuj ziemniaki (około 20 minut). Odcedź starannie i utłucz. Odstaw do ostygnięcia. Posiekaj drobno cebulę. Roztop masło na niewielkiej patelni i smaż cebulę 10 minut, aż będzie miękka.
2. Dodaj do ziemniaków: cebulę, śmietanę, żółtka, przyprawy w mini kostkach Knorr. Wymieszaj dokładnie.
3. Przesiej mąkę do garnka z ziemniakami i wymieszaj. Przypraw sporą ilością pieprzu i solą, jeśli uznasz, że jest to konieczne.
4. Uformuj z masy ziemniaczanej kulki (około 16). Spłaszcz by powstały niewielkie placuszki o średnicy około 6 centymetrów.
5. Ułóż na lekko natłuszczonej blasze do pieczenia i posmaruj roztrzepanym jajkiem. Posyp bułką tartą. Piecz 30 minut, aż się przyrumienia.

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