

Placki ziemniaczane



Potrawa stara jak świat i choć nieskomplikowana, to pewnie są dziesiątki przepisów na placki ziemniaczane. Sama robię przeróżne, z różnymi dodatkami, ale ostatnio nabrałam apetytu na takie zwykłe, bez udziwnień i najprostsze, takie, jakie smażył lata temu - i nadal smaży - mój tata. Najzwyklejsze placki ziemniaczane jadamy na ogół z cukrem, mama lubi z cukrem i śmietaną, a ja do zimnych lubię wiśniową konfiturę. Do placków przygotowanych w ten sposób pasują również wszelkie gulasze.

Składniki:

- 8 dużych ziemniaków
- 1 całe jajko
- 1 płaska łyżeczka soli
- 1,5 łyżki mąki pszennej
- 2 średnie cebule (jeżeli nie lubicie mocniejszego posmaku cebuli, dajcie tylko jedną)
- olej do smażenia
- dodatkowo: ręcznik papierowy do osączania

Wykonanie:

1. Ziemniaki obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o małych oczkach (ja swoje potraktowałam blenderem na miazgę). Tak samo postępujemy z cebulami. Mieszamy.

2. Do masy dodajemy mąkę, sól i jajo, dokładnie mieszamy. Jeśli masa jest bardzo rzadka, można dodać jeszcze pół łyżki mąki.
3. Placki kładziemy na rozgrzanym mocno oleju dużą łyżką. Smażymy na złoto z obu stron. Osączamy na papierowym ręczniku i podajemy gorące.