

Placki ziemniaczane z musem owocowym

Przepis dodany przez użytkownika trini6



placki ziemniaczane

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- jabłka - 2 szt.
- gruszki - 2 szt.
- cukier - 40 dag
- ocet - 4-6 łyżka(i)
- ziemniaki - 1 kg
- jajka - 2 szt.
- cebula - 2 szt.
- masło - 2 łyżka(i)
- mąka - 5 dag
- sól -

Etapy przyrządzenia:

1.



Jabłka i gruszki obrać ze skórki, owoce oczyścić z pestek i pokroić

2.

Zagotować pół szklanki wody, wsypać cukier oraz szczyptę soli. Dodać pokrojone owoce i gotować na małym ogniu, aż będą miękkie. Wlać ocet i gotować 5 min

3.

Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na tarce. Obrać i posiekać cebulę, wymieszać z ziemniakami, jajkami, mąką i szczyptą soli.

4.



Na gorącym maśle usmażyć placki

5.

Placki podawać z musem