

Placki z warzywami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Placki z warzywami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg ziemniaków - 2 jajka - 2 cebule - 1,5 łyżki mąki pszennej -
- sól - pieprz - olej - warzywa, np. cukinia, pomidory -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ziemniaki oczyścić, dokładnie umyć, starannie obrać, wycinając wszystkie oczka, zetrzeć na jarzynowej tarce z dużymi otworami. Odląć płyn, pozostawiając skrobię ziemniaczaną, która opadła na dno naczynia. Do ziemniaków dodać jajka, mąkę, posiekaną cebulę, dokładnie wymieszać. Połączyć ze skrobią ziemniaczaną. Jeśli ciasto jest za gęste, dodać trochę płynu ze startych ziemniaków, przyprawić do smaku. Folię pociąć na kawałki, posmarować olejem, ułożyć na ruszcie. Na każdym kawałku folii położyć ciasto, rozsmarować, piec 10– 15 min, obrócić. Na plackach ułożyć plasterki warzyw, piec 25 min, można posypać serem

