

Placek ziemniaczany (tanie)

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Placek ziemniaczany

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 0,5 kg ziemniaków, * 80 g wędzonego boczku pokrojonego w kostkę, * sól, * pieprz, * majeranek -

Etapy przyrządzania:

- 1.** 1. Ziemniaki ugotować w mundurkach na półtwardo. Obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. 2. Z boczku wytopić skwarki. Zdjąć skwarki, dodać do ziemniaków, wymieszać z pieprzem i majerankiem, doprawić solą. 3. Na patelnię z tłuszczem wyłożyć masę ziemniaczaną. Smażyć, aż się przyrumieni od spodu. 4. Przełożyć na talerz i zsunąć na patelnię, by placek przyrumienił się z drugiej strony.

