

Placki ziemniaczane z oskubkami

Składniki:

Placki:

- 2 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 2 jajka
- 4 ząbki czosnku
- 2–3 łyżki mąki pszennej
- sól, pieprz



Składniki:

Placki

- 2 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 2 jajka
- 4 ząbki czosnku
- 2 - 3 łyżki mąki pszennej
- sól, pieprz

Oskubki

- 0,30 dag boczku
- 2 cebule
- 6 ząbków czosnku
- 0,10 dag smalcu



Wykonanie:

Placki: ziemniaki obrać i zetrzeć na bardzo drobnych oczkach, dodać startą cebulę, przeciśnięty czosnek, rozmacone jajka i mąkę. Dodać sól i pieprz. Rozgrzać mocno tłuszcz i smażyć szybko na ostrym ogniu. Placki powinny być cienkie i chrupiące.

Oskubki: boczek i cebulę drobno pokroić. Dodać przeciśnięty czosnek. Wszystko podsmażyć na smalcu. Na usmażony placek ziemniaczany dać łyżkę oskubków, przykrywać drugim plackiem. Dekorujemy łyżką kwaśnej śmietany.

Oskubki:

- 0,30 dag boczku
- 2 cebule
- 6 ząbków czosnku
- 0,10 dag smalcu

Wykonanie:

Placki: Ziemniaki obrać i zetrzeć na bardzo drobnych oczkach. Dodać startą cebulę, przeciśnięty czosnek, rozmacone jajka i mąkę. Doprawić solą i pieprzem. Rozgrzać mocno tłuszcz i smażyć szybko na ostrym ogniu. Placki powinny być cienkie i chrupiące.

Oskubki: Boczek i cebulę drobno pokroić, dodać przeciśnięty czosnek. Wszystko podsmażyć na smalcu. Na usmażony placek ziemniaczany nałożyć łyżkę oskubków, przykryć drugim plackiem. Udekorować łyżką kwaśnej śmietany.