

Placki ziemniaczane z marchewką

Składniki:

- 1kg ziemniaków
- 0,5 kg mąki
- 4 marchewki
- 2 jajka
- 3 cebule
- szklanka mleka
- sól, pieprz, cukier do smaku
- 1 litr oliwy
- kwaśna śmietana
- cukier do posypania

Potrzebne naczynia:

- waga
- miska
- nożyk do warzyw
- tarka do warzyw lub robot kuchenny wielofunkcyjny
- patelnia
- łopatką drewnianą
- łyżka
- garnek
- szklanka
- mała nabierka

Wykonanie:

Obieramy ziemniaki, marchewkę i cebulę. Dokładnie płuczemy a następnie trzemy na tarce warzywnej. Mleko zagotowujemy w garnku i zalewamy nim, potarte warzywa. Dokładnie mieszamy, dodajemy mąkę, jajka, sól, pieprz i cukier do smaku. Rozgrzewamy na patelni oliwę, nakładamy porcje ciasta. Po zrumienieniu przekładamy na drugą stronę, za pomocą łopatki. Placki ziemniaczane możemy jeść z kwaśną śmietaną, bądź posypane cukrem.

Smacznego 😊