

POZNAŃSKIE PLACKI ZIEMNIACZANE - PLYNDZE

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:29 -

1 kg ziemniaków, 1 duża cebula, 2 ząbki czosnku, 2 jajka, 2-3 łyżki mąki, sól, pieprz, ok. 1/2 kg smalcu do smażenia (może być olej);

Wybrać duże ziemniak, obrać, opłukać. Zetrzeć na drobnej tarce razem z cebulą i czosnkiem. Odsączyć nieco masę, dodać jajka, mąkę, sól i pieprz. Starannie wymieszać. Rozgrzać tłuszcz. Łyżką nakładać na patelnię okrągłe placki. Smażyć minut z obu stron na jasnożółty kolor. Podawać z cukrem i kwaśną śmietaną.

wg Marysi Dehmel z Lubonia k/Poznań