

## Placki ziemniaczane z kielbasą

data aktualizacji: 2021.01.15 autor: Redakcja



### Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 cebule
- 1 łyżeczka suszonego majeranku
- ½ pęta kielbasy toruńskiej
- olej słonecznikowy (do smażenia)
- 150 ml śmietany gęstej
- pieprz czarny mielony
- sól

### Wykonanie:

Ziemniaki obierz, umyj i zetrzyj na tarce. Do startych ziemniaków dodaj jajka, mąkę oraz sól, pieprz i majeranek do smaku, a następnie dokładnie wszystko wymieszaj.

Kiełbasę obierz ze skórki, pokrój w kostkę i podsmaż na oleju. Cebulę, obierz i pokrój w kostkę. Do masy ziemniaczanej dodaj cebulę i kiełbasę i wymieszaj.

Rozgrzej olej na patelni. Na gorący olej nakładaj placki i smaż je z dwóch stron na rumiany kolor. Podawaj z gęstą śmietaną.

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/37824-placki-ziemniaczane-z-kielbasa>