

Placki Ziemniaczane

Toplam 30 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 3/10

Placki ziemniaczane, rendelenmiş patates hamurunun tavada kızartılmasıyla hazırlanan ve Polonya'da sade ya da sos eşliğinde yenilen klasik patates pankekleridir.

Malzemeler

- 4 adet Patates
- 2 yemek kaşığı Un
- 1 adet Yumurta
- 0.5 adet Soğan
- 0.5 su bardağı Ayçiçek yağı
- 4 yemek kaşığı Ekşi krema

Yapılış

- Patates ve soğan rendeleyip suyunu hafifçe sıkın.
- Un ve yumurtayı ekleyip karıştırın.
- Karışımı ayçiçek yağındaki yüzü kızarana kadar pişirin.
- Placki ziemniaczane'yi ekşi krema ile servis edin.

PÜF NOKTASI

Patatesin suyunu hafifçe sıkma pankeklerin tavada daha iyi kızarmasına yardımcı olur.

SERVIS ÖNERİSİ

Yanında ekşi krema ile sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt