



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Placki ziemniaczane

Czas przygotowania: 20 minut

Czas smażenia: 30 minut

Liczba porcji: 25 sporych placków

W 100 g:

Wartość energetyczna 172 kcal

Węglowodany 21 g


- W tym cukry 2 g

Białko 4 g

Tłuszcze 8 g

Składniki

- 1 kg obranych ziemniaków - około 10 średnich ziemniaków
- 2 średnie lub małe jajka
- mała cebula - około 120 g
- 2 płaskie łyżki mąki pszennej - 20 g
- mały pęczek szczypiorku
- przyprawy: po płaskiej łyżeczce cukru, soli i pieprzu
- olej do smażenia lub smalec

 Ukryj zdjęcia

Przepis na placki ziemniaczane

✓ Krok 1: Zetrzyj obrane ziemniaki

Obrane ziemniaki zetrzyj na drobnych oczkach, bądź użyj malaksera/maszynki do mielenia z odpowiednią nakładką.

✓ Krok 2: Odcisnij nadmiar wody

Masę ziemniaczaną odcisnij z nadmiaru wody. Używam do tego bawełnianej ściereczki. Odlalam do osobnej miski około 100 ml płynu (czasem odlewam nawet do 150 m wody). Masa powinna być mokra, jednak nie powinna stać w niej woda.

Poniżej na zdjęciu masa ziemniaczana po odcisnięciu nadmiaru wody do osobnej miseczki.

✓ Krok 3: Odstaw wodę

Odcisniętej wody nie wylewaj. Odstaw ją w miseczce na 10-20 minut. Po tym czasie na dnie naczynia powinna zebrać się skrobia z ziemniaków.



▼ Krok 4: Wykorzystaj skrobię

Wylej całą wodę. Na dnie zbierze Ci się przynajmniej jedna łyżka skrobi, którą polecam ponownie dodać do startych ziemniaków.

▼ Krok 5: Przygotuj dodatki

Szczypiorek oraz cebulę poszatkuj drobno. Nie są to składniki niezbędne i można je śmiało pominąć przy szykowaniu placków ziemniaczanych, jednak gorąco polecam dodać przynajmniej odrobinę szczypiorku.

▼ Krok 6: Dodaj składniki

Do miski ze startymi ziemniakami dodaj skrobię, która zebrała się na dnie miseczki (po odlaniu nadmiaru wody.) Wbij również dwa jajka. Wsyp dwie płaskie łyżki mąki pszennej oraz po płaskiej łyżeczce cukru, soli i pieprzu. Nie zapomnij o posiekanym szczypiorku i cebuli.

▼ Krok 7: Wymieszaj masę

Bardzo dokładnie wymieszaj całą masę.

▼ Krok 8: Zaczynj smażyć

Przygotuj sobie średnią lub dużą patelnię z grubym dnem. Zaczynj ją nagrzewać. Dodaj 2-3 łyżki smalcu (u mnie smalec gęsi, ale może być też dobry smalec wieprzowy lub w ostateczności olej roślinny do smażenia).

Dużą łyżką nakładaj porcje masy ziemniaczanej. Placki ziemniaczane przewracaj na drugą stronę, gdy zrobią się od spodu rumiane. Jeśli rumienią się za szybko, to zmniejsz moc palnika. Jeśli po kilku minutach są nadal dość blade, to zwiększ moc palnika. To jak długo będą się smażyły zależy od patelni, mocy palnika i grubości placków. Orientacyjnie jednak nie powinno to trwać dłużej niż trzy minut na stronę. W ten sposób usmaż wszystkie placki ziemniaczane.

Powinno Ci wyjść minimum 20-25 placków.

Po zdjęciu z patelni placki możesz kłaść na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, by papier wchłonął nadmiar tłuszczu. Na koniec jeszcze **kilka ciekawostek** dotyczących szykowania placków ziemniaczanych. Jeśli chcesz spróbować poeksperymentować z plackami, to polecam parę trików. Możesz bowiem część ziemniaków zetrzeć na bardzo drobnych oczkach, zaś drugą część zetrzeć na oczkach grubszych. Dodatkowo można też osobno ubić na sztywno białka jajek i wmieszać je delikatnie w gotową do smażenia masę ziemniaczaną. Takie placki ziemniaczane będą puszyste a do tego bardziej chrupiące.



Z czym podawać placki ziemniaczane:

Placki ziemniaczane świetnie smakują posypane cukrem i maczane w kwaśnej śmietanie lub w gęstym jogurcie naturalnym.. jednak nie tylko. Oprócz klasycznych placków węgierskich świetnie smakują podane do jajecznicy lub twarożku. Placki ziemniaczane warto czasem podać z warzywami z patelni. Najlepsze są leśne grzyby w formie sosu lub cebula pokrojona w piórka i smażona na oleju.

Masz jeszcze inne sposoby na pyszne podanie placków ziemniaczanych?

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

