

Zemiakové placky s mletým hovädzím mäsom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Zemiaky ošúpeme a nastrúhame nahrubo. Potom ich vyžmýkame, aby sme ich zbavili všetkej tekutiny. V mise ich potom zmiešame s mletým mäsom, 2 vajcami, jarnou cibuľkou, strúhaným chrenom, soľou a čiernym korením. Olej a maslo rozpálime v panvici s nepriľnavým povrchom. Väčšou lyžicou naberaíme cestíčko, dávame ho do panvice, vždy mierne pritlačíme a potom opečieme z oboch strán dozlatista.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 500 g
- **Chren** - 10 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Mleté mäso hovädzie** - 250 g
- **Vajcia** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Maslo** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

