

Zemiakové placky s Hraškou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Olúpané surové zemiaky jemne nastrúhame a zmiešame s Hraškou, korením, rozotretým cesnakom, majoránom, soľou a dobre rozmiešame. Podľa potreby pridáme Hrašku a vodu. Pripravené cesto nalievame odmeranou naberačkou do rozpáleného tuku na panvicu, rozotrieme na rovnomernú, cca 0,5 cm hrubú placku a pečieme z oboch strán dozlatista. Po vybratí necháme prebytočný tuk odkvapkať na sitku a papierovom obrúsku.

Ingrediencie

- **Hraška na zahusťovanie** 250 g - 100 g
- **Zemiaky** - 600 g
- **Cesnak** - 10 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 8 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

