

Zemiakové placky so smotanou

Počet porcií: 5

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Postrúháme zemiaky (10 -15 ks) a cesnak (4-5 strúčikov). Do postrúhanej zmesi pridáme vajce, múku a korenie. Do zmesi môžeme pridať aj 3-4 lyžice kyslej smotany. Všetky ingrediencie korenín dávajte podľa Vašej chuti. Z hmoty na oleji na panvici vyprážame placky. Potom ich vyberieme na tanier na kuchynskú papierovú utierku aby potili zvyšok tuku. Môžeme k tomu podávať kyslú smotanu.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 50 g
- **BABIČKA Smotana kyslá 14% 200 g** - 50 g
- **Zemiaky** - 1000 g
- **Cesnak** - 5 g
- **Olej repkový** - 25 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Rasca** - 1 g
- **Majoránka sušená** - 2 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 2 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

