

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

Yapılışı

- Patates ve soğanın kabuklarını soyup rendeleyin, fazla suyunu hafifçe sıkın.
- Rendelenmiş karışımın ve yumurtayı ekleyip koyu kıvamlı bir harç yapın.
- Ayçiçek yağını tavada kızdırın. Harçtan kaşıkla tavaya raklar yapın.
- Patates mücverlerini iki yüzü altın renkte olana kadar 3-4 dakika kızartın.
- Yeni ekşi krema eşliğinde servis edin.

PÜF NOKTASI

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

SERVIS ÖNERİSİ

Yeni ekşi krema ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt