

Placki ziemniaczane

Składniki:

- 1 jajko
- 1 mała czerwona cebula
- 4 ziemniaki
- sól, pieprz
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 50 g czerwonego kawioru
- 100 g twarogu
- 50 g śmietany kremówki
- 1 pęczek szczypiorku

Przygotowanie:

Obrać ziemniaki, pokroić na mniejsze części i rozdrobnić w rozdrabniaczu. Starte ziemniaki opłukać zimną wodą i mocno odcisnąć. W rozdrabniaczu rozdrobnić cebulę. Jajko, utarte ziemniaki i cebulę połączyć w misce i wymieszać. Dodać sól i pieprz. Smażyć na oliwie. Twaróg wymieszać ze śmietaną. Na każdy placek położyć odrobinę masy twarogowej i kawioru. Posypać szczypiorkiem.

Daj się skusić i poznaj efekt ErgoMixx!



Ziemniaki na placki idealnie rozdrobnisz w rozdrabniaczu, w który wyposażony jest np. mikser MFQ 36480.



BOSCH
Technologia bliżej nas