

## Placki Ziemniaczane

Placki ziemniaczane przygotowuje się z obranych ze skórki, surowych ziemniaków startych dokładnie na tartce.

Z otrzymanej masy ziemniaczanej odciskamy płyn do naczynia

i odstawiamy na parę minut. W kolejnym kroku odlewamy wodę, a mąkę która osadziła się na dnie naczynia dodajemy do masy kartoflanej. Całość mieszamy z wcześniej roztrzepanymi jajkami, cebulą, mąką – sól i pieprz do smaku.

Rozgrzewamy na patelni tłuszcz i za pomocą łyżki nakładamy porcje Naszej masy ziemniaczanej.

Placki ziemniaczane pieczemy z obu stron.

Potrzebne składniki:



- 1 kg ziemniaków,
- 1-2 cebule,
- 2 łyżki mąki,
- 2 jajka,
- pieprz i sól,
- tłuszcz do pieczenia,

Przybliżony czas przygotowania placków ziemniaczanych to 45 minut.

Placki ziemniaczane z gulaszową to bardzo dobry przepis na smaczny i tani obiad.

---

## Placki ziemniaczane

- 
- 
- 

Tekst: Iza Frycz.

[A A A](#) Drukuj

Jeśli zastanawiasz się, co podać na obiad lub gorącą kolację, by wszyscy byli zadowoleni i syści - zrób placki ziemniaczane..



Fot. BBS



Fot. BBS



Fot. BBS



Fot. BBS



Fot. BBS



Fot. BBS

## Przygotuj

1 kg dużych ziemniaków  
duże jajo  
dużą cebulę  
1-2 łyżki mąki  
łyżkę majeranku  
sól  
pieprz  
olej do smażenia.

Będą ci też potrzebne:

ostrzy nóż do obierania ziemniaków  
2 duże miski lub salaterki  
ostra tarka o drobnych oczkach lub malakser albo elektryczna maszynka do mielenia mięsa z wkładką do tarcia ziemniaków  
łyżka  
łopatka lub szeroki nóż do przewracania placków  
dobra duża patelnia, najlepiej teflonowa, ewentualnie garnek  
sitko i łyżka wazowa  
papierowy ręcznik

Tradycyjne placki kartoflane przygotowuje się z surowych tartych ziemniaków z dodatkiem cebuli, jaj, mąki i przypraw. Taką podstawową masę można wzbogacić różnymi dodatkami, na przykład utartą dynią lub cukinią, poszatkowanymi jabłkami, żółtym serem, posiekaną wędliną, czosnkiem. Niektórzy robią placki z ziemniaków surowych wymieszanych z ugotowanymi w proporcji 1:1, a nawet z samych gotowanych. Ale nam nie o takie chodzi. Zajmiemy się tą najzwyczajszą tradycyjną i - moim zdaniem - najsmaczniejszą wersją placków. Z podanej ilości ziemniaków przygotujesz 4 porcje.

## Obierz ziemniaki

Młode kartofle są bardziej wodniste niż starsze, musisz więc kupić ich trochę więcej. Wybieraj odmiany mączyste, jak irena, janka, bzura lub lawina. Kucharze twierdzą, że mniej wody zawierają odmiany o żółtym miąższu. Jeśli będziesz korzystała ze zwykłej tarki, koniecznie kup duże kartofle, bo szybciej i łatwiej je zetrzesz. Zanim zaczniesz obierać, starannie je wypłucz. Pamiętaj, że młode wystarczy oskrobać lub tylko wyszorować szczoteczką, natomiast stare trzeba obierać dość grubo. Obrane bulwy opłucz i przełóż do miski. Dorzuć tam też obraną cebulę.

## Zetrzyj ziemniaki i cebulę

Jeśli możesz uniknąć żmudnego ręcznego tarcia ziemniaków i rozdrobnić je w malakserze, przedtem pokrój je na nieduże kawałki. Resztę zrobi maszyną. Obrane ziemniaki trzeba zetrzeć na tarce o bardzo drobnych oczkach i przy tym uważać na własne palce, bo naprawdę łatwo je pokaleczyć. Po skończonej pracy od razu wypłucz tarkę, bo gdy resztki ziemniaków zaschną w jej zakamarkach, dużo trudniej będzie je usunąć.

## Przygotuj i przypraw ciasto

Jeśli nie od razu zamierzasz smażyć placki, przykryj miskę ze startymi ziemniakami, bo łatwo czernieją. Pewnie kupiłaś młode, a więc dość wodniste ziemniaki, dlatego po starciu będziesz musiała lekko je odcedzić (ziemniaki ze zbiorów jesiennych na ogół nie wymagają odcedzania). Przełóż miążgę ziemniaczaną na dość gęste sitko ustawione na pustym garnku. Niech nadmiar wody ścieknie do niego. Potem przełóż zawartość sitka z powrotem do miski. Gdy płyn w garnku się ustoi, zlej go do zlewu, a osiadłą na dnie mączkę przełóż do misy w misce. Na kilka minut przed smażeniem wbij do ziemniaków rozkłócone widelcem jajo, wsyp łyżkę mąki, dodaj

majeranek (jeśli oczywiście lubisz jego smak i zapach), wymieszaj wszystko bardzo starannie i oceń, czy ciasto ma dobrą gęstość, tzn. czy tworzy jednolitą, wilgotną, ale nie wodnistą masę. Jeśli jest za rzadkie, dosyp jeszcze troszkę mąki i znów starannie wymieszaj. To bardzo ważne, żebyś nie wsypywała od razu całej przygotowanej mąki, bo jej nadmiar spowoduje, że **placki** wyjdą ci kluchowate i twarde. Przypraw jeszcze ciasto (z umiarem!) do smaku solą i pieprzem.

## Usmaż placki

Najsmaczniejsze są **placki** prosto z patelni. Jeśli trochę poleżą, tracą chrupkość. Odgrzewane też nie smakują tak jak świeże. Smaż je więc niemal w ostatniej chwili i od razu podawaj. Niestety, w czasie gdy inni będą się nimi zajadali, ty będziesz musiała stać nad patelnią i biegać od kuchni do jadalni. Ale możesz znacznie skrócić ten czas, używając dużej patelni lub nawet dwóch. Wlej na nie trochę oleju (ze 3-4 łyżki, jeśli masz średnią patelnię, a 5-6, jeśli dużą), rozgrzej go na dość dużym ogniu, ale nie dopuść do tego, by zaczął dymić. Jeśli jednak już do tego dojdzie, przeznacz tę porcję **placków** tłuszczu na straty, wytrzyj patelnię do sucha i zacznij jeszcze raz. Na dobrze rozgrzany tłuszcz ostrożnie kładź (nie z wysoka, bo rozpryskujący tłuszcz poparzy cię i pobrudzi) łyżką małe porcje ciasta w niewielkich odstępach. Olej zaskwierczy, a wokół placuszka pojawią się pęcherze. I właśnie tak ma być. Szybciutko splaszcz łyżką każdą porcyjkę, nadając jej w miarę okrągły lub lekko podłużny kształt. Smaż **placki** na dość ostrym ogniu. Pod żadnym pozorem nie odchodź teraz od kuchni, bo placuszki szybko się zrumienią, a potem jeszcze szybciej spieką się, tracąc smak i apetyczny wygląd. Co chwila odchylaj więc łopatką ich brzeżki i sprawdzaj, czy się zbytnio nie przypiekły. Powinny mieć piękny złoty kolor. Wtedy przewróć je łopatką i przypilnuj, by i z drugiej strony ładnie się zrumieniły. Gotowe **placki** możesz na chwilę przełożyć na podwójnie złożony papierowy ręcznik, by ociekły z tłuszczu. A potem - na półmisek i na stół. Przed włożeniem kolejnych porcji na patelnię wlewaj na nią trochę oleju i rozgrzewaj go. Jeśli wolisz od razu podać więcej placków na stół, usmażone partie wstawiaj do gorącego piekarnika. Ale staraj się, by nie układać ich jeden na drugim, bo zaparują i stracą chrupkość.

## Podawaj na słodko lub ostro

Dzieci przepadają za **plackami ziemniaczanymi** z cukrem i śmietaną (ale takie przyrządzaj raczej bez cebuli i pieprzu). Jeśli natomiast ty i twoi domownicy wolicie pikantniejsze smaki, możesz przygotować i podać do nich (do wyboru): duszone grzyby, gulasz, sałatkę śledziową, warzywne ragout, sos mięsno-pomidorowy lub ostry korniszonowy i ewentualnie sporą porcję sałatki z pomidorów z cebulką albo innej ulubionej surówki. Do tego podaj filiżankę dobrej gorącej herbaty lub szklankę kompotu - i boska uczta gwarantowana!