

# PLACKI ZIEMNIACZANE (POTATO PANCAKES)

Partner Organisation Name: Stowarzyszenie  
Przyjaciół Gimnazjum w Proszowicach

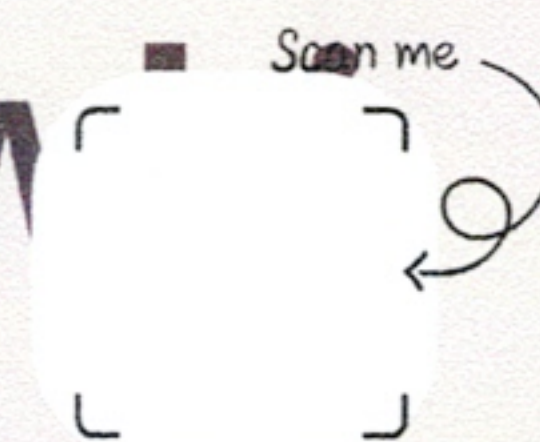
Kraj: Polska



## Składniki

3 duże ziemniaki  
1 cebula  
1 jajko  
2 łyżki mąki Sól (do smaku)  
Pieprz (do smaku) Olej do  
smażenia

## Wskazów



- 1 Obierz ziemniaki
- 2 Zetrzyj ziemniaki i cebulę, a następnie odsącz je na sicie
- 3 W misce roztrzep jajko, dodaj mąkę, sól i pieprz i wymieszaj, aż masa będzie gładka.
- 4 Dodaj siatkę ziemniaczaną/cebulową
- 5 Na rozgrzaną patelnię nałóż ciasto w porcjach
- 6 Smażyć po 2 lub 3 minuty z każdej strony



30 minut

*Placki ziemniaczane wywodzą się z XVII-wiecznych klasztorów w Polsce i stały się podstawą pożywienia chłopów w okresie kryzysu gospodarczego w XIX wieku. Pod wpływem szerszej europejskiej tradycji placków ziemniaczanych, stały się w Polsce uwielbianym i ważnym kulturowo daniem, wzmocnionym przez kulinarne święta zbożowe, takie jak Święto Rzechty.*

