
WIEJSKIE PLACKI ZIEMNIACZANE

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1103 razy.

Kuchnia chińska

3 średnie chińskie suszone czarne grzybki lub 3 duże obgotowane pieczarki

1/2 kg ziemniaków

1 gałązka zielonej pietruszki

szczypta zmielonej kolendry

1 cebula dymka

5 dag kiełbasy krakowskiej parzonej

1/2 łyżeczki soli

szczypta pieprzu

1 łyżeczka oleju sezamowego lub sojowego

4 łyżki oleju do smażenia

Suszone grzyby chińskie namoczyć w ciepłej wodzie, aż staną się miękkie. Odciąć trzonki. Odcisnąć sok z kapeluszy, grubo je posiekać. Pieczarki posiekać na większe kawałki. Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce o dużych oczkach, zlać 1 łyżkę krochmalu. Zieloną pietruszkę i dymkę drobno posiekać, wymieszać ze zmieloną kolendrą. Kiełbasę posiekać na małe kawałki. Kiełbasę włożyć do miski z ziemniakami, dodać sól, pieprz, olej i grzyby, starannie wymieszać, lekko połączyć z cebulą i zieleniną. Średnią patelnię mocno podgrzać na dużym ogniu, wlać łyżkę oleju, rozprowadzić po dnie i bokach, rozgrzać, zmniejszyć płomień, włożyć 1/4 części ciasta ziemniaczanego, rozplaszczyc na placek o grubości 1/2 cm, smażyć do zrumienienia około 3 min, obrócić, smażyć z drugiej strony na ciemnożółty kolor. Przełożyć na gorący półmisek. Smażyć pozostałe 3 placki, przełożyć na półmisek. Odstawić na 5 min w temperaturze pokojowej. Podawać na ciepło.

Proporcje: dla 4-6 osób, kiedy podajemy inne potrawy

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD