
Placki ziemniaczane z mięsem !!

Dodano: 2006-03-03 19:00:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6395 razy.

1 kg ziemniaków
0,5 kg mięsa mielonego (najlepiej indycze lub drobiowe)
2 duże cebule.
2 jaja
1 szklanka tartej bułki.
pieprz , majeranek nie załować , czosnek granulowany (jak kto lubi)
zamiast soli polecam kucharka do smaku.
olej do smażenia.

Ziemniaki cebulę trzemy na tarce, dodajemy mielone mięso jajka pieprz , czosnek , granulowany ,majeranek rozcieramy dokładnie (wyda intensywny zapach a potem smak) dodajemy kucharka do smaku i wysypujemy połowę tartej bułki wyrabiamy jeśli jest za rzadkie dodajemy resztę tartej bułki smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor podajemy z duszonymi pieczarkami w śmietanie.
Smacznego życzę.

Nadesłał: Stanisław Sosnowiec <obi26@neostrada.pl>

Wygląda na bardzo dobre danie. Slinka leci. Ja znam tylko tradycyjne placki ziemniaczane.

Nadesłał(a): Janina <nina572@op.pl> 2006-03-16 10:03:04

To nic innego jak placki ziemniaczane po chińsku, które znam od dawna.

Nadesłał(a): Janina <nina572@op.pl> 2006-04-01 09:04:16

ja zaraz ide to zrobic:) slinka mi cieknie:)

Nadesłał(a): Wscikla 2006-04-03 16:04:30

zawsze to cos innego

Nadesłał(a): aga <agasioniu@op.pl> 2006-04-19 20:04:09