

---

# Placki ziemniaczane z mięsem !!

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 6354 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