
Placki ziemniaczane z kapustą kiszoną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2918 razy.

400 g ziemniaków

300 g kapusty kiszonej

1 jajko

2 żółtka

1 łyżka stołowa maki pszennej

sol, pieprz (najlepiej z młynka)

1 łyżka od herbaty zmielonego kminku

olej roślinny (n.p.słonecznikowy lub sojowy)

1 łyżka masła

200 g wędzonego lososia

1. Ziemniaki przygotować, potrzeć na tarce i wycisnąć wodę. Kapustę drobno pokroić. Ziemniaki z kapustą, jajkiem, żółtkami i makią wymieszać, z solą, pieprzem i kminkiem przyprawić.

2. Rozgrzać olej i masło w patelni. Z masy ziemniaczanej formować około 6 cm porcje i porcjami z każdej strony 3-4 minuty smażyć.

3. Lososia dekoracyjnie rozłożyć na talerzach. Placuszki obok, udekorować ewentualnie z liśćmi salaty. Do tej potrawy pasuje dobrze "dip" z kwaśnej śmietany i szczypiorkiem lub zaziaki.

Smacznego.

From: Kilroy@Kilroy.com (Kilroy)