



PLACKI ZIEMNIACZANE Z BOCZKIEM, PIECZARKAMI I BRYNDZĄ

SKŁADNIKI:

Placki:

1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokołów
1 mała cebula
2 łyżki mąki pszennej
2 jajka
1 kg ziemniaków
sól i pieprz
kilkna łyżek oleju

Sos:

1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokołów
500 g małych pieczarek
1 cebula
1 szklanka śmietany 30%
pęczek pietruszki
80 g bryndzy

PRZYGOTOWANIE:

Placki:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce wraz z cebulą. Do powstałej masy dodać jajka, mąkę i doprawić solą i pieprzem. Wszystko razem wymieszać. Boczek pokroić w paski i podsmażyć. Do masy ziemniaczanej dodać połowę podsmażonego boczku i ponownie wszystko razem wymieszać. Na czystej patelni rozgrzać olej i usmażyć na niej placki ziemniaczane.

Sos:

Na patelni po boczku zeszklić posiekaną drobno cebulę. Do cebuli dodać przekrojone na pół pieczarki. Całość smażyć razem ok. 5 minut. Po tym czasie zalać pieczarki śmietanką i dodać

PLACKI ZIEMNIACZANE Z BOCZKIEM, PIECZARKAMI I BRYNDZĄ

resztę podsmażonego boczku. Wszystko smażyć razem kolejne 5 minut, na końcu dodać posiekaną drobno pietruszkę.

Placki ziemniaczane podawać z sosem pieczarkowym i pokruszoną bryndzą.