

Dzień dobry drogie Wychowanki,

dziś mamy "dzień placka ziemniaczanego" więc proponuję abyście same przygotowały obiad dla rodziny i zaserwowały "poznańskie plendze."

Składniki:

- 4 duże ziemniaki'
- 0,5 cebuli'
- 1 jajko'
- 1 łyżka mąki pszennej,
- szczypta soli,
- olej do smażenia.

Sposób wykonania:

ziemniaki obrać, opłukać, zetrzeć na tarce, dodać startą cebulę (zapobiega ciemnieniu ziemniaków), dodać pozostałe składniki .

Jeśli ziemniaki są bardzo wodniste, należy je delikatnie odcisnąć. Placki smażymy na ostrym ogniu by nie wchłaniały zbyt wiele tłuszczu.

Rumienimy je z dwóch stron. Placki powinny być cienkie i chrupiące. Usmażone zaraz serwować z cukrem lub kwaśną śmietaną.

Życzę smacznego!

Pozdrawiam ,

Anna Głowacka.