

Syrové zemiakové placky s orestovanými pečenkami na cibulke

Potrebuje

- - Na placky potrebujeme: 5 ks veľkých zemiakov
- - 2 vajcia
- - 2 strúčiky cesnaku
- - čierne mleté korenie, soľ, bio vegeta
- - domáca majoránka
- - 100 g tvrdého syra Karička
- - špaldová múka
- - olej na vyprážanie
- - Na restovanú pečenku potrebujeme: 250 g kuracích pečienok
- - olej
- - dve veľké cibule
- - soľ, bio vegetu, korenie
- - 5 druhov korenia celého v mlynčeku
- - mletú červenú papriku
- - trocha vody

Postup

Zemiaky si ošúpeme a nastrúhame na strúhadle, ja ich robím tak, že ich ostrúham na „pidislížiky“, ako sa strúha aj mrkva na šalat, pretože v plackách jednoducho milujem kúsky zemiakov. Keď máme zemiaky nastrúhané, pridáme lyžicu soli a vajčka, necháme chvíľu odstáť, aby pustili šťavu a napokom pridáme ďalšie suroviny, korenie samozrejme podľa chuti a múku tak, aby cesto na placky nebolo príliš riedke a naopak zase husté, tak akurát. Riadne zamiešame a môžeme vyprážať. Cibule si ošúpeme a nakrájame na drobno, hodíme na rozohriaty olej a pomaličky opekáme do sklovita. Keď je cibulka už pekne hnedkastá, pridáme očistenú a nakrájanú pečenku, okoreníme obyčajným korením a aj korením z mlynčeka a restujeme, keď sa nám zdá, že nám pečenka prisychá, dolejeme trocha vody. Keď sú pečienky hotové, nakoniec dosolíme, ovegetíme a poprášime paprikou. Podávame na hotové zemiakové placky a posypeme pažitkou.

Tento recept nám posielala: Michaela z Bojne

náročnosť: stredná

čas: 50 minút

porcie: 5