



Máte chuť na chrumkavé zemiakové placky? Tak ich skúste urobiť z cukety a zemiakov.

//

Suroviny:

250 g zemiakov

250 g cukety

2 strúčiky cesnaku

2 vajcia

krupicu

majoránku, čierne mleté korenie

Postup:

Do misy nastrúhajte zemiaky a cuketu, pridajte soľ, čierne mleté korenie, vajce, majoránku a prelisovaný cesnak. Premiešajte a nechajte stáť. Po chvíli zlejte vodu, ktorú zemiaky a cuketa pustili. Prípadne trochu poprášate krupicou, aby boli zemiakové placky chrumkavé. Na rozpálenom oleji ich pečte z oboch dozlatista. Dajte ich na obrúsok, aby sa odsal prebytočný tuk. Podávajte s kyslou kapustou alebo ako prílohu k mäsu.

//

.