

Zemiakové placky so žltým syrom a hubami

Ingrediencie

- 900 g zemiaky
- 50 g vajce
- 30 g Pšeničná múka
- 2 g soľ
- 1 g čierne korenie
- 4 g olivový olej
- 250 g šampiňóny
- 150 g Syr, edam
- 1 g petržlen, čerstvý

Postup

1. Olúpte a opláchnite zemiaky. Olúpte cibuľu. Zemiaky a cibuľu postrúhame na jemno.
2. Pridajte vajcia a múku, asi 3 veľké lyžice. Dochuťte soľou a korením podľa chuti. Mixujte do hladka.
3. Na panvici rozohrejte 2-3 lyžice oleja a pridajte asi 2 lyžice zmesi na jeden zemiak. Vymažte dozlatista, asi 2 až 3 minúty z každej strany.
4. Hotové placky preložte na tanier a papierovou utierkou odsajte tuk.
5. Huby očistite a nastrúhajte na strednom strúhadle.
6. Žltý syr nastrúhajte na strúhadle s veľkými otvormi.
7. Hotové placky položte na plech. Každý posypte hubami a potom syrom. Vložte do rúry vyhriatej na 150 stupňov a pečte asi 5-10 minút.

⌚ 72

⊕ 4

sacharidy	36.27 g
energie	332.63 kcal
tuky	13.19 g
proteín	19.59 g