Syrové zemiakové placky s orestovanými pečienkami na cibuľke

Potrebujeme

- - 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 pečienku 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 vajíčka, 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 môžme vyprážať. Cibule si ošúpeme a nakrájame na drobno, hodíme na rozohriaty olej a pomaličky opekáme do sklovita. Keď je cibuľka už pekne hnedkastá, pridáme očistenú a nakrájanú pečienku, okoreníme obyčajným korením a aj korením z mlynčeka a restujeme, keď sa nám zdá, že nám pečienka prisychá, dolejeme trocha vody Keď sú pečienky hotové, nakoniec dosolíme, ovegetíme a poprášime paprikou Podávame na hotové zemiakové placky a posypeme pažítkou.

Tento recept nám posiela:	Michaela z Bojnej
náročnosť:	stredná
čas:	50 minut
porcie:	5