

# PLACKI ZIEMNIACZANE Z GRILLA!

## PŁYTA ŻELIWNA

zamontuj żeliwną płytę  
w miejsce dwóch rusztów.

## PLACKI ZIEMNIACZANE NISKO TŁUSZCZOWE

Placki ziemniaczane na grillu są  
przygotowane na niewielkiej ilości  
tłuszczu, co sprawia,  
że są mniej kaloryczne



## SKŁADNIKI NA PLACKI ZIEMNIACZANE Z GRILLA

- 1 kg ziemniaków
- 2 jajka
- 1 duża cebula
- 1 łyżka śmietany 18%
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka soli
- pieprz do smaku



## 1 OBIERZ ZIEMNIAKI

Obrane ziemniaki i cebulę zetrzyj na tarce o drobnych oczkach, przełóż na sitko do odcieknięcia. Po 10 minutach na dnie naczynia zrobi się skrobiowy osad który wykorzystamy do przygotowania placków. Wylej płyn a osad wymieszaj ze startymi ziemniakami.

## 2 DODAJ JAJKA, MAKĘ,

śmietanę i dopraw solą oraz pieprzem. wymieszaj wszystko.

## 3 SMAŻ NA GRILLU GAZOWYM.

do smażenia placków ziemniaczanych na grillu gazowym wykorzystamy dwustronną żeliwną płytę. Odpal palniki pod żeliwną płytą i ustaw pokrętła w pozycji medium.

## 4 ROZGRZANĄ PŁYTĘ

spryskaj rozpylaczem oleju z olejem, nakładaj porcje ziemniaczanego ciasta, grubość placków zależy od indywidualnych preferencji więc tu zostawiamy Ci wolną rękę ;) Placki smaż 4-5 minut z pierwszej i 5-8 minut z drugiej strony, przed przewróceniem ich długą łopatką możesz je delikatnie spryskać olejem.

## 5 GOTOWE PLACKI

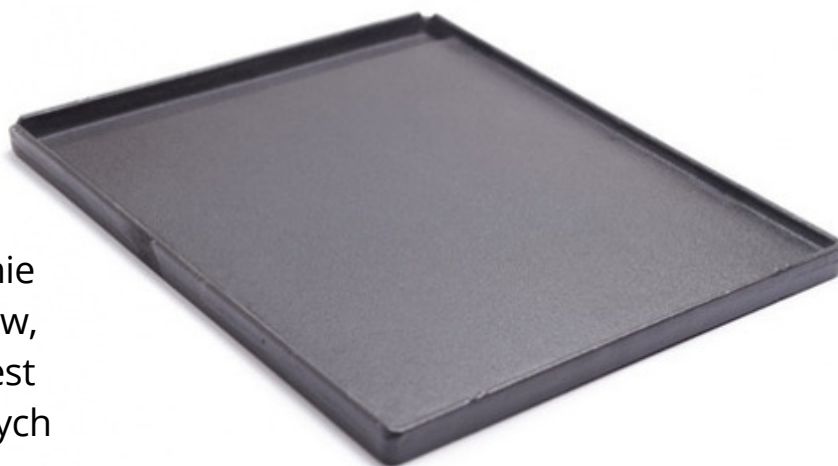
ziemniaczane odkładaj na górną półkę na której w ciepłe poczekają aż usmażysz resztę placków.

## 6 SMACZNEGO

Podawaj z ulubionymi dodatkami, nasza propozycja to chrzanowy serek z wędzonym łososiem i młodą rukolą i wersja dla dzieci śmietana z cukrem.

## ŻELIWNA PŁYTA

Dwustronna płyta żeliwna z matową porcelanową powłoką. Prążkowana powierzchnia po jednej stronie świetnie nadaje się do grillowania mięs i warzyw, natomiast gładka po drugiej stronie jest idealna do przygotowywania delikatnych ryb, owoców morza czy jajek. Umieszcza się ją w miejscu rusztów.



## “Akcesoria do grillowania”

**Broil King**<sup>®</sup>  
Great Barbecues Every Time

## ROZPYLACZ OLEJU

INDEKS: 50945



Rozpylacz oleju doskonale sprawdza się do spryskiwania olejem żeliwnej płyty np. robieniu pancakes. Polecany do konserwacji rusztów olejem - to najlepszy sposób na zachowanie ich w dobrej kondycji. Rozpylacz nie zawiera aerozoli dlatego jest przyjazny środowisku.

# PRZYGOTUJ PLACKI ZIEMNIACZANE NA GRILLU.



WIĘCEJ PRZEPISÓW  
[BROILKING.PL/PRZEPISY](https://broilking.pl/przepisy)

**Broil King**  
Great Barbecues Every Time