

Placuszki ziemniaczane z pietruszką i curry

Czas wykonania: 1 h **Ilość porcji:** 8 sztuk (3 - 4 porcje)

Składniki:

- 500 g ziemniaków (6 małych sztuk)
- ½ łyżeczki soli
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 jajko
- 2 łyżeczki curry
- 2 łyżki natki pietruszki
- szczypta soli
- szczypta pieprzu
- 1 łyżka mąki kukurydzianej
- 2 łyżki oleju (do smażenia)



Przygotowanie:

Ziemniaki dokładnie umyć i ugotować (w mundurkach) w lekko osolonej wodzie.

W międzyczasie posiekać cebulę i podsmażyć ją na oleju, czosnek przecisnąć przez praskę i dodać do cebuli.

Ziemniaki wystudzić, obrać i przecisnąć przez praskę. Do ziemniaków dodać resztę wyżej wymienionych składników i dokładnie wymieszać.

Uformować 8 małych kotleczków, obtoczyć każdego w mące kukurydzianej. Smażyć na oleju z obu stron.