

Domowe placki ziemniaczane z grilla, z sosem jogurtowo szczypiorkowym

Składniki

Ziemniaki
Cebula czerwona
Jajka
Mąka ziemniaczana
Olej
Szczypiorek
Jogurt grecki
Sól
Pieprz

Przygotowanie:

1. Podstawowy składnikiem każdego placka ziemniaczanego są oczywiście ziemniaki. Ścieramy je na tarce o grubych oczkach. Do ziemniaków dodajemy czerwoną cebulę, jajka oraz mąkę ziemniaczaną, która pozwoli połączyć ze sobą wszystkie składniki. Powstałą masę obficie solimy i pieprzymy.
2. Ważną kwestią jest tutaj, abyśmy nie żałowali soli. Pomoże nam ona pozbyć się skrobi z ziemniaków, którą powinniśmy odcisnąć, aby nasze placki były rumiane i chrupiące.
3. Placki kładziemy na ruszcie, na którym znajduje się rozgrzana [patelnia grillowa](#), uprzednio dokładnie je odciskając z nadmiaru soku, jednocześnie formując kulkę, a następnie delikatnie ją spłaszczając. Przed zamknięciem pokrywy grilla, placki delikatnie dociskamy do patelni.
4. Przyszła kolej na przygotowanie prostego sosu, który będzie idealnie komponować się z plackami ziemniaczanymi. W tym celu łączymy szczypiorek z jogurtem greckim, dodajemy sól i pieprz, po czym dokładnie mieszamy. Sos możemy przygotować nieco wcześniej i wstawić go do lodówki. To pozwoli wszystkim składnikom "przegryźć się" i wydobyć intensywniejszy smak.
5. Kiedy nasze placki przyrumienią się z jednej strony, powinniśmy je odwrócić i dać im czas, aby równomiernie się usmażyły. Będą gotowe, kiedy z obydwu stron przyrumienią się na złoto-brązowo. Układamy je na ręczniku papierowym i odciskamy, pozbywając się w ten sposób nadmiaru tłuszczu.
6. Placki podajemy razem z sosem jogurtowo-szczypiorkowym, dekorując całość szczypiorkiem. Smacznego!