**Z cukrem, śmietaną a może jeszcze inaczej? Listopad pod hasłem placków ziemniaczanych!**

**W listopadzie obchodzimy święto placka ziemniaczanego. Nic dziwnego, że to wręcz kultowe danie doczekało się swojego dnia w kalendarzu świąt nietypowych. Smażony na oleju lub wypiekany na blasze, na jeden gryz lub wielkości całej patelni, saute lub obficie polany sosem – jak kraj długi i szeroki, każdemu z nas na hasło „placek ziemniaczany” jawi się przed oczami zupełnie inny, ukochany przysmak. Gotowi, by przyjrzeć się z bliska wszystkim odsłonom chrupiącego jubilata? Zaczynamy.**

**W czym tkwi sekret udanych placków ziemniaczanych?**

Chrupiąca skórka, miękkie wnętrze, wyrazisty smak i delikatny aromat – idealne placki ziemniaczane często są efektem praktyki wypracowanej metodą prób i błędów. Sukces tkwi bowiem nie tylko w perfekcyjnym dobraniu składników, ale przede wszystkim w pełnej kontroli procesu ich smażenia.

Sercem placka jest ziemniak. Im bardziej skrobiowy, tym większa szansa, że placek utrzyma na patelni właściwą formę. Do placków absolutnie nie nadają się młode ziemniaki, ponieważ tak jak inne nowalijki są znacznie bogatsze w wodę. Ziemniaki ścieramy na tarce o dowolnie wybranych oczkach i dokładnie odciskamy z wody. Substancjami spajającymi placki ziemniaczane są jajka i mąka. I choć niektórzy przygotowują placki ziemniaczane bez żadnych dodatków spajających, to należy pamiętać, że są one niezbędne, jeżeli mamy do czynienia z ziemniakami o niskiej zawartości skrobi lub gdy do surowych ziemniaków dodajemy jeszcze inne warzywa np. cebulę, czosnek, cukinię lub marchewkę.

Bazowa proporcja składników na placki ziemniaczane przedstawia się następująco: na pół kilograma ziemniaków dodajemy jedno jajko i jedną łyżkę mąki oraz porządną szczyptę soli i pieprzu. Niestety, wiele zależy od gatunku użytych ziemniaków, dlatego warto na bieżąco modyfikować pierwotny przepis do uzyskania właściwych proporcji. Cieniutkie placki smażymy krótko na świeżym oleju roślinnym w wysokiej temperaturze – ok. 180 stopni. Dzięki temu uzyskamy charakterystyczną chrupiącą i złocistą skórkę.

**Z cukrem, śmietaną, a może z sosem?**

Ludzie dzielą się na wielbicieli placków ziemniaczanych bez dodatków oraz tych, którzy muszą okrasić placki czymś dodatkowym. Cukier i śmietana to klasyk, jednak placki ziemniaczane doskonale smakują także w towarzystwie delikatnego sosu pieczarkowego, pikantnego sosu węgierskiego z dodatkiem wołowiny lub aromatycznego leczo na bazie papryki, pomidorów, cebuli i podsmażonej kiełbasy. Wiosną i latem sprawdzą się dodatki w postaci orzeźwiającej salsy pomidorowej lub klasycznego guacamole z awokado.

– Delikatny smak placków ziemniaczanych doskonale koresponduje z intensywnymi sosami z dodatkiem wyrazistych żółtych serów oraz aromatycznych ziół - zauważa Ewa Polińska z MSM Mońki. – Tym, którzy mają ochotę poeksperymentować z klasycznym przepisem na placki ziemniaczane, polecam wypróbowanie naszego przepisu na placki ziemniaczane z ziołami prowansalskimi i sosem serowo-cebulowym. – dodaje. Znajdziecie go na końcu artykułu.

Placek ziemniaczany to naprawdę wdzięczny bohater wielu kulinarnych eksperymentów. Doskonale koresponduje z mięsem, zarówno tym serwowanym w sosie, jak i klasycznym schabowym w panierce. Można go także podawać z dodatkiem twarogu, wędzonej ryby, a nawet paprykarza szczecińskiego. Miniturowe placuszki ziemniaczane stanowią także interesujący dodatek do gęstych zup-kremów, zastępując bardziej popularne grzanki z pieczywa lub groszek ptysiowy z ciasta parzonego.

**Placek ziemniaczany niejedno ma imię**

Placki ziemniaczane stanowią trzon tradycyjnej polskiej kuchni, jednak każdy region naszego kraju może pochwalić się inną recepturą lub formą wypiekania. Popularność potrawy wynika z faktu, że wymaga niewielkiej ilości składników, a jej przygotowanie jest stosunkowo szybkie.

W Wielkopolsce placki ziemniaczane podawane są w gęstą śmietaną lub słodką konfiturą. Placki „spod samiuśkich Tater” przygotowywane są na bazie ziemniaków gotowanych. Z kolei w Beskidach placki ziemniaczane wypieka się bez tłuszczu na blasze i serwuje ze świeżym masłem, śmietaną lub skwarkami z boczku. Placki ziemniaczane z dodatkiem innych warzyw zostały natomiast zapożyczone z kuchni żydowskiej. Podczas, gdy na Podlasiu królują placki z dodatkiem majeranku, w Bieszczadach prym wiodą placki z dodatkiem kiszonej kapusty. Bardziej „puchatą” wersją placków ziemniaczanych są zapożyczone z kuchni kresowej bliny z dodatkiem ziemniaków gotowanych, drożdży lub proszku do pieczenia. Jeżeli chcesz sprawdzić tę formę ziemniaczanego wypieku, koniecznie sprawdź przepis na bliny ziemniaczane z sosem z serka topionego z pieczarkami, zamieszczony pod tekstem.

Placki ziemniaczane to doskonałe danie na wspólne gotowanie razem z dziećmi. Tutaj możemy pokusić się o eksperymenty z dodawaniem innych lubianych przez dzieci składników np. marchewki, cukinii, brokułu, kalafiora, a nawet jabłka. – Tego typu placki możemy dodatkowo posypać ulubionym tartym żółtym serem, który rozpuści się pod wpływem wysokiej temperatury i dodatkowo wzmocni smak pozostałych składników – poleca Ewa Polińska z MSM Mońki.

**Placki ziemniaczane z ziołami prowansalskimi i sosem serowo – cebulowym**

Składniki:

- 1 kg ziemniaków

- 2 jajka

- 3 łyżki mąki

- ½ pęczka natki pietruszki

- ½ pęczka koperku

- 1 łyżeczka ziół prowansalskich

- sól, pieprz do smaku

**Składniki na sos:**

2 średnie cebule

2 łyżki oleju

¼ szklanki wody

300 g startego żółtego sera od MSM Mońki np. Gouda

pieprz czarny do smaku

½ pęczka szczypiorku

Wykonanie:

Ziemniaki obrać, dokładnie umyć i połowę zetrzeć na grubym oczku, a resztę na drobnym, tak jak na tradycyjne placki ziemniaczane. Dodać jajka, mąkę, pokrojoną zieleninę oraz zioła prowansalskie. Całość doprawić solą, pieprzem i dokładnie wymieszać. Usmażyć placki na złoty kolor na rozgrzanym oleju. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju. Następnie dodać wodę i poddusić do miękkości na wolnym ogniu. Dodać serek żółty, pieprz do smaku i dokładnie wymieszać podgrzewając. Gorące placki polać sosem serowo-cebulowym i obficie posypać pokrojonym szczypiorkiem.

**Bliny ziemniaczane z sosem z serem żółtym z pieczarkami**

Składniki:

- 500 g ugotowanych ziemniaków

- 1 jajko

- 3 szalotki

- 2 ząbki czosnku

- 5 łyżek mąki pszennej

- 3 łyżki mąki ziemniaczanej

- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

- sól i grubo zmielony czarny pieprz do smaku

Składniki na sos:

150 g świeżych pieczarek

1 łyżka oleju rzepakowego

300 g startego sera żółtego Aldamer od MSM Mońki

100 ml słodkiej śmietanki

sól i pieprz do smaku

Wykonanie:

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Dodać jajko, posiekaną szalotkę, oba rodzaje mąki, proszek do pieczenia oraz przyprawy do smaku. Całość wymieszać, podzielić na ok. 100 g porcje i uformować okrągłe placki. Każdy obtoczyć w mące i usmażyć na złoty kolor z obu stron na rozgrzanym oleju. Pieczarki pokroić w cząstki i podsmażyć na oleju na złoty kolor. Dodać żółty ser, następnie śmietankę oraz sól i pieprz do smaku. Doprowadzić do wrzenia.

Smacznego!

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**KONTAKT DLA MEDIÓW**

**PR Manager**

**Patrycja Ogrodnik**

M: [p.ogrodnik@commplace.com.pl](http://p.ogrodnik@commplace.com.pl)

T: 692 333 175