



Cesnakové placky s hranolkami

Potrebuje:

1 kg zemiaky
1 ks vajce
1 PL majoránky
2 ks cesnak
mleté čierne korenie
soľ
vegeta
mletá červená paprika
2 PL hladká múka
olej



Postup:

Na jemnom strúhadle postrúhame očistené zemiaky. Pridáme vajíčko, soľ, majoránku, korenie, trošku vegety a papriku. Očistíme si cesnak 2 strúčiky pretlačíme. Nakoniec pridáme múku, ak zemiaky veľmi pustili vodu radšej sa ju snažte lyžičkou odstrániť ako pridávať viac múky. Všetko spolu zmiešame a ochutnáme či je dost' soli. Na rozohriatom oleji alebo masti vytvoríme z cesta placku a z oboch strán opečieme.

Hranolky

Potrebuje:

5 ks mrkva
5 ks petržlen
1 ks zemiak
olej
bazalka
majorán
červená paprika
čierne korenie
soľ

Postup:

Zeleninku si očistíme a nakrájame na **rovnaké** kúsky dlhé cca 5 cm. Všetky dáme do misky a pridáme koreniny, soľ a olej. Rúru si predhrejeme na 190 stupňov. Takto pripravené hranolky dáme na plech vyložený papierom na pečenie. Teplotu znížime na 180 stupňov a pečieme cca 30 minút. Po upečení hranolky vytiahneme a posypeme soľou.