

## PLACKI Z BOROWIKAMI



### Składniki (10 porcji):

- placki ziemniaczane 20 szt.
- borowiki mrożone 0,7 kg
- cebula 0,3 kg
- czosnek 0,08 kg
- olej 0,1 l
- ser żółty 0,3 kg
- pietruszka (nać) 1 pęcz.
- śmietana kwaśna 0,2 kg
- sól, pieprz, tymianek do smaku

### Placki z borowikami

#### Sposób przygotowania:

Na oleju smażymy rozmrożone borowiki, cebulę i czosnek. Przyprawiamy solą, pieprzem, tymiankiem i natką pietruszki. Placki smażymy na tłuszczu według przepisu na opakowaniu. Na placki układamy farsz z borowików i posypujemy wiórkami sera. Całość wkładamy do nagrzanego do 175°C pieca na ok. 8-10 min. Po wyjęciu nakładamy na placki po 1 łyżeczce śmietany i podajemy na ciepło.

#### Dobra rada:

Pomysłów na placki mamy... bez liku! Poznaj je wszystkie - niech będą dla Ciebie inspiracją do tworzenia własnych przepisów!



**Podane z uśmiechem!**