
251. "Wegańskie i bezglutenowe placki ziemniaczane" / "Vegan and gluten-free potato pancakes"

Pora najwyższa podzielić się z Wami przepisem na nasze wegańskie i bezglutenowe placki ziemniaczane. Mamy nadzieję, że zasmakuje Wam nasza wersja. Z czym jada się placki ziemniaczane w Waszym rodzinnym domu? PS. Nie zapomnieliśmy oczywiście o angielskiej wersji odcinka z napisami od [Translatab](https://www.translatab.com).

It's high time to share our vegan and gluten-free potato pancake recipe with you. We hope you like our version. What are potato pancakes served with in your family? PS. We haven't forgotten the episode's English version with subtitles by [Translatab](https://www.translatab.com).

Czas / Time: 40 min.

Ilość / Amount: 3 porcje / 3 portions

Składniki / Ingredients:

- 500 g obranych ziemniaków / peeled potatoes
- 1/2 szklanki mąki ryżowej / 1/2 glass rice flour
- 1 łyżka mielonego siemienia lnianego / 1 tablespoon ground flaxseed
- 1 łyżeczka soli / 1 teaspoon salt
- 1/2 łyżeczki zmielonego czarnego pieprzu / 1/2 teaspoon ground black pepper
- olej do smażenia / oil for frying

Sposób przygotowania / Instructions:

Umyte i obrane ziemniaki ucieramy na tarce o grubych oczkach. Następnie dodajemy do nich sól, pieprz i mieszamy. Dosypujemy siemienia lnianego i mieszamy jeszcze raz. Siemię powinno pochłonąć część soku z ziemniaków. Dodajemy mąkę ryżową, jeszcze raz mieszamy i sprawdzamy czy ciasto ma odpowiednią konsystencję. Jeżeli jest zbyt rzadkie dodajemy jeszcze odrobinę mąki ziemniaczanej. Rozgrzewamy olej, wykładamy łyżką ciasto na patelnię i lekko rozpłaszczamy formując w ten sposób placki. Smażymy z obu stron na złoty kolor. Podajemy z tym, z czym lubimy najbardziej. My lubimy je najbardziej w towarzystwie leczo, sosu grzybowego lub pomidorowego. Smacznego i na zdrowie!

Grate the washed and peeled potatoes on a grater with large holes. Add salt and pepper, then mix. Add flaxseed and mix again. The flaxseed should absorb a part of the potato juice. Add rice flour, mix again and check if the dough has the right texture. If it's too thin, add a little potato flour. Heat up oil, put the dough into the pan with a spoon and flatten it gently to form a pancake. Fry on both sides until it browns. Serve it with the additions you like the most. Our favourite versions are with lecho, mushroom sauce or tomato sauce. Enjoy it! It's good for you!

When you have no time to cook, visit our shop for other dishes: <https://ateliersmaku.pl/sklep/>