**Placki ziemniaczane inaczej**

**13 listopada obchodzimy Dzień Placków Ziemniaczanych, czyli potrawy, która zajmuje ważne miejsce w polskiej kuchni. Najczęściej serwowaną wersją są placki na słodko, z cukrem i śmietaną. Istnieją jednak inne sposoby na uzupełnienie tego dania. Jeśli wolimy bardziej wytrawne smaki, warto sięgnąć po kilka inspiracji od WSP „Społem”.**

**Ziemniaczany przysmak**

Złociste placki mają prosty skład i wcale nie są trudne w przygotowaniu. Możemy je serwować na różne sposoby, na słodko i na ostro, co sprawia, że każdy może odnaleźć swój ulubiony wariant. Sekret smaku tkwi w masie, dlatego warto skorzystać, ze sprawdzonego przepisu, dzięki któremu będą smaczne i chrupiące. Połączenie lekko pikantnej i kwaskowej musztardy z ziemniaczaną masą, wzbogaci aromat potrawy oraz złagodzi posmak oleju, przez co placki będą lżejsze i aksamitne.

**Składniki:**

l 1 kg ziemniaków

l Pół cebuli białej

l 2 łyżeczki Musztardy Kieleckiej Sarepskiej

l 1 łyżka mąki pszennej

l 1 jajko

l Trzy szczypty soli

l Olej rzepakowy

**Sposób przygotowania:**

Ziemniaki obierz i zetrzyj przez małe dziurki w tarce. Odlej wodę z miski, wyłóż wiórki na ręcznik kuchenny i osusz. Włóż z powrotem do naczynia i dodaj mąkę, posiekaną cebulę, Musztardę Kielecką Sarepską, rozbite jajko oraz sól. Wymieszaj przygotowaną masę, a w międzyczasie napełnij patelnię olejem i mocno go rozgrzej. Wylej na patelnię płaski okrąg i smaż, do momentu zarumienienia. Gotowe odstaw na ręcznik papierowy, aby je ostudzić i odsączyć z oleju. Najlepiej podawać je jeszcze ciepłe, ze swoimi ulubionymi dodatkami z oferty WSP „Społem”, np. Sosem Kieleckim prażona cebulka lub Ketchupem Kieleckim łagodnym.

Sposobów na serwowanie tego przysmaku jest o wiele więcej. Dla miłośników dań mięsnych, idealnym uzupełnieniem będzie gulasz węgierski z wieprzowiną, marchewką, papryką i pieczarkami. Z kolei dla wegetarian świetnym dodatkiem do tej potrawy jest dip zrobiony ze skyru, Majonezu Kieleckiego Lekkiego z dodatkiem podsmażonej cukinii, papryki oraz oliwek. Ciekawym pomysłem mogą być placki podane z fasolką po bretońsku, wzbogaconą Ketchupem Kieleckim i Musztardą delikatesową od WSP „Społem”. Można również przygotować domowy sos czosnkowy. Wystarczy wymieszać delikatny Majonez Kielecki z jogurtem naturalnym i wycisnąć przez praskę ząbek czosnku lub użyć gotowego Sosu Kieleckiego czosnkowego z serii Food Truck. Z kolei dla fanów wyrazistych smaków idealnym uzupełnieniem placków ziemniaczanych będzie sos tatarski na bazie Majonezu Kieleckiego, z dodatkiem koperku. Doskonały dodatek stanowić będzie też Sos Kieleckim cygański. Zawarte w nim intensywne przyprawy wspaniale dopełniają smak placków.

Dzięki różnym wariantom serwowania placki mogą być nie tylko przepysznym posiłkiem, ale także szansą na wyzwolenie swojej kulinarnej wyobraźni.

Szukając sosów, które idealnie komponują się z potrawami oraz przepisów na smaczne dania, warto zajrzeć na stronę WSP „Społem”:

<https://www.wspspolem.com.pl/produkty>