Pieczarki na placku ziemniaczanym

Składniki na 4 porcje:
- 250 g pieczarek,
- 800 g ziemniaków,
- 4 łyżki margaryny do smażenia,
- sól, pieprz,
- zmielone nasiona czarnuszki,
- 2 łyżki masła,
- 1 cebula średniej wielkości,
- 4 łyżki śmietany,
- 1 łyżka posiekanej zielonej natki pietruszki,
- 4 plastry sera żółtego (każdy po 30 g).

Sposób wykonania:
Ziemniaki obrać ze skórki, umyć i zetrzeć na tarce o dużych otworach, odsączyć na sitku, dodać sól, pieprz i czarnuszkę do smaku. Na możliwie najmniejszej patelni rozgrzać 1 łyżkę margaryny do smażenia i nałożyć na nią 1/4 startych ziemniaków. Ziemniaki równo rozłożyć na patelni i najpierw przysmażyć jedną stronę na brązowo. Patelnię nakryć pokrywką, następnie odwrócić tak, aby placek znalazł się na pokrywce. Placek ułożyć ponownie na patelni, w taki sposób by usmażyć drugą stronę placka.
Uwaga: Nie należy smażyć na zbyt dużym ogniu, ponieważ placek się spali, a środek pozostanie surowy.
W ten sam sposób smażyć placki z pozostałej części.
W czasie smażenia placków przygotować pieczarki: umyć, osuszyć i pokroić w plasterki. Cebulę obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Masło rozgrzać na patelni i zeszklić na nim cebulę, następnie dodać pieczarki i dusić aż do wyparowania soku. Doprawić solą, pieprzem, czarnuszką , śmietaną. Warzywa podzielić na części i układać na plackach. Ser pokroić w paski, ułożyć na warzywach i wszystko zapiekać w uprzednio nagrzanym piekarniku aż do roztopienia się sera.
Nieocenionym dodatkiem do tak podanych placków jest świeża sałata lub sałatki z innych nowalijek.

