

# Placek ziemniaczany z boczkiem

## Tradycyjny placek ziemniaczany z boczkiem

Placek ziemniaczany z boczkiem to **klasyczne danie** kuchni polskiej, które łączy w sobie chrupiącą skórkę i mięciutki środek. Soczyste ziemniaki połączone z aromatycznym boczkiem i cebulą tworzą harmonijne połączenie smaków, które zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

### Dla kogo?

Placek ziemniaczany z boczkiem to idealna propozycja dla *miłośników tradycyjnej kuchni*. Sprawdzi się zarówno jako sycący obiad dla całej rodziny, jak i jako danie na kolację. Jego intensywny smak docenią szczególnie osoby lubiące wyraziste, mięsne dodatki do ziemniaków.

### Na jaką okazję?

To danie świetnie sprawdzi się na **niedzielny obiad** w gronie rodzinnym. Możesz je również przygotować na spotkanie z przyjaciółmi czy jako ciepłą przekąskę na przyjęcie w stylu polskim. Placek ziemniaczany z boczkiem doskonale komponuje się z kwaśną śmietaną i świeżymi ziołami.

### Czy wiesz o tym?

Tradycyjny placek ziemniaczany wywodzi się z kuchni chłopskiej, gdzie był popularnym sposobem na wykorzystanie dostępnych składników. W różnych regionach Polski występują jego liczne odmiany. Długi czas pieczenia (do 2 godzin) sprawia, że placek zyskuje charakterystyczną, złocistą skórkę,

która jest jednym z jego największych atutów.

## **Dla urozmaicenia**

Możesz wzbogacić placek dodając do masy *świeże zioła* – rozmaryn lub tymianek. Dla bardziej wyrazistego smaku wypróbuj wędzony boczek zamiast zwykłego. Placek świetnie smakuje również z dodatkiem startego żółtego sera lub grzybów.