

Plince – tradycyjne placki ziemniaczane z Europy Wschodniej

Plince to tradycyjna potrawa ziemniaczana wywodząca się z terenów Europy Wschodniej, szczególnie popularna na obszarach dzisiejszej Litwy, Białorusi i północno-wschodniej Polski. Nazwa **plince** pochodzi prawdopodobnie z języków bałtyckich i jest związana z określeniem placków ziemniaczanych przygotowywanych według specyficznej receptury. Pierwsze wzmianki o tej potrawie sięgają XVIII wieku, kiedy ziemniaki stały się powszechnym składnikiem w kuchni wschodnioeuropejskiej.

Plince były tradycyjnie potrawą ludową, przygotowywaną przez gospodarstwa domowe w okresie jesienno-zimowym, gdy ziemniaki były łatwo dostępne po zbiorach.

W zależności od regionu, plince występują pod różnymi nazwami: na Litwie znane są jako *blynai*, na Białorusi jako *draniki*, a w niektórych częściach Polski północno-wschodniej jako **placki kartoflane**. Każdy region wprowadził do podstawowej receptury własne modyfikacje, wykorzystując lokalne składniki i tradycje kulinarne.

Charakterystyka i przygotowanie plinców

Plince wyróżniają się spośród innych potraw ziemniaczanych kilkoma kluczowymi cechami:

1. **Struktura ciasta** – plince przygotowuje się z surowych, drobno startych ziemniaków, które następnie miesza się z niewielką ilością mąki pszennej lub żytniej.

2. **Konsystencja** – charakteryzują się chrupiącą skórką i miękkim, wilgotnym wnętrzem.
3. **Dodatki** – tradycyjnie do ciasta dodaje się cebulę, czosnek oraz regionalne zioła (koperek, majeranek).

Tradycyjny sposób przygotowania plinców obejmuje:

1. Startcie ziemniaków na drobnej tarce
2. Odcisnięcie nadmiaru wody (zachowując jednak skrobię)
3. Dodanie pozostałych składników i dokładne wymieszanie
4. Smażenie małych placków na rozgrzanym tłuszczu (tradycyjnie na smalcu)

Plince różnią się od innych placków ziemniaczanych przede wszystkim proporcjami składników – zawierają znacznie mniej mąki niż tradycyjne polskie placki ziemniaczane, a więcej niż białoruskie draniki. Charakterystyczne jest również to, że *nie dodaje się do nich jajek*, co odróżnia je od większości podobnych potraw.

W naszej ofercie w Multi Cook znajdują Państwo wysokiej jakości placki ziemniaczane przygotowane według tradycyjnych receptur, wykorzystujące wyłącznie naturalne składniki bez konserwantów. Nasze produkty wymagają jedynie krótkiej obróbki termicznej, zachowując autentyczny smak i aromat domowych potraw.

Tradycyjny przepis na plince krok po kroku

Składniki potrzebne do przygotowania autentycznych plinców

Plince to tradycyjne placki ziemniaczane wywodzące się z kuchni regionalnej Warmii i Mazur. Do przygotowania autentycznych plinców potrzebujesz:

- 1 kg ziemniaków (najlepiej mączystych)

- 1 średnia cebula
- 2 jajka
- 2-3 łyżki mąki pszennej
- Sól i pieprz do smaku
- Olej roślinny do smażenia (najlepiej rzepakowy)

Kluczowe dla autentycznego smaku jest użycie świeżych ziemniaków z lokalnych upraw. Tradycyjnie plince przygotowywano z odmian o wysokiej zawartości skrobi, które po starciu i usmażeniu tworzą chrupiącą skórkę z zewnątrz, pozostając delikatnie wilgotne w środku.

Technika przygotowania i smażenia

Prawidłowe tarcie ziemniaków to fundament udanych plinców. Ziemniaki należy obrać i zetrzeć na drobnej tarce lub w robocie kuchennym. Po starciu **natychmiast odcisnij masę ziemniaczaną** przez gazę lub czystą ściereczkę kuchenną – to kluczowy etap, który decyduje o konsystencji placków.

Tradycyjny sekret: Odcisniętą wodę ziemniaczaną odstaw na 10 minut, a następnie ostrożnie odlej, zachowując osadzony na dnie krochmal. Dodaj go z powrotem do masy ziemniaczanej, by uzyskać idealną konsystencję.

Proces smażenia:

1. Rozgrzej patelnię z olejem do temperatury około 180°C (olej powinien być gorący, ale nie dymiący)
2. Wykładaj porcje masy łyżką, formując placki o średnicy około 10 cm i grubości 0,5-1 cm
3. Smaż po 3-4 minuty z każdej strony, aż uzyskają złotobrazowy kolor
4. Odsącz na papierowym ręczniku, by pozbyć się nadmiaru tłuszczu

Tradycyjnie plince podawane są ze śmietaną wymieszaną z posiekanym koperkiem lub szczypiorkiem. Współczesne wariacje

obejmują dodatki w postaci łososia wędzonego, kawioru, grzybów duszonych w śmietanie czy konfitury z żurawiny.

Plince najlepiej smakują prosto z patelni, ale można je przechowywać w lodówce do 2 dni. Przed podaniem najlepiej odgrzać je na suchej patelni lub w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 5-7 minut, co pozwoli przywrócić im chrupkość.