

Chrupiące placki warzywne.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25540**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- młoda cukinia 2 szt.
- ziemniaki 6 szt.
- marchew 3 szt.
- por biała część
- jajko kurze 3 szt.
- mąka pszenna 3-4 łyżki
- Sól
- Pieprz ziołowy
- Majeranek
- olej roślinny do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Obrane, wmyte ziemniaki, marchewki i cukinie ścieramy na większych oczkach. Por kroimy drobno i dodajemy do startych warzyw. Wszystkie warzywa umieszczamy w większej misce, solimy, mieszamy i odstawiamy na godzinę żeby zmiękły i puściły sok. Po godzinie odciskamy sok z warzyw. Do odcisniętych warzyw wbijamy jajka kurze, dodajemy mąkę i pieprz ziołowy. Dokładnie wyrabiamy ciasto. Wyrobione ciasto odstawiamy na 20 minut.



- 2 Po 20 minutach smażymy placki na gorącym oleju roślinnym z obu stron na rumiany kolor.



③ Usmażone placki podajemy z jogurtem lub zsiadłym mlekiem.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: