

Makaronikowe placki



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2539** Ocena: **18905**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Makaron nitki drobny 1 opakowanie
- Jajko 1 szt.
- Ser żółty starty 3 szklanki
- Mąka pszenna 3 łyżki
- Twarożek kremowy 15 dag
- Sól do smaku
- Curry do smaku
- Bułka tarta do panierki
- Tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Makaron ugotować zgodnie z opisem na opakowaniu, odcedzić i zahartować. Przełożyć do miski, połączyć z resztą składników, dokładnie wymieszać. Formować na dłoni zgrabne placuszki, panierować w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Podawać z gęstą śmietaną lub ketchupem pikantnym.

Twoje notatki do przepisu: