

Najeżone placuszki z cebuli



Autor: **Maudie**
Przepisów: **360** Ocena: **12037**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Cebula 4-5 szt
- Mąka pszenna 1 szklanka
- Mąka ziemniaczana 2 łyżeczki
- Papryka słodka 2 łyżeczki
- Majeranek 2 łyżeczki
- Kurkuma 1 łyżeczka
- Sól 1 łyżeczka
- Chili 1/2 łyżeczki (opcjonalnie)
- Woda ok 3/4 szklanki
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule obrać i pokroić w piórka.

Mąkę pszenną, ziemniaczaną oraz przyprawy wymieszać razem.

Do suchych składników dodać wodę (tak by wyszło odrobinę gęstsze ciasto naleśnikowe) i dokładnie wymieszać.

Do ciasta dodać cebulę i dokładnie wymieszać.

Na patelni rozgrzać olej i nakładać łyżką małe porcje cebuli w cieście. Smażyć na złoty kolor po ok 2-3 min z każdej strony. Odsączyć na papierowym ręczniku.

Placuszki można podać z sosem czosnkowym. (do ok 200 g jogurtu naturalnego wcisnąć 2 ząbki czosnku i wymieszać)

Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu: