

Placki owsiane



Autor: **Takie_jest_zycie**
Przepisów: **770** Ocena: **6582**

 3-4 os.  60 min  łatwe  przystępne

Składniki:

- 20 dag płatków owsianych
- 100 ml mleka
- jajko
- 2 łyżki mąki pszennej
- jabłko
- rodzynki
- łyżeczka cynamonu
- olej

Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszaj płatki z rodzynkami i zalej je niewielką ilością wrzącej wody. Odstaw je na kilka minut, aby płatki zmiękły.
- 2 Jabłko obierz, pokrój w kostkę. Do namoczonych płatków dodaj jabłko, wsyp mąkę, cynamon, wbij jajko, wlej mleko. Wymieszaj ciasto, aby powstała gładka jednolita masa.
- 3 Na gorący olej kładź łyżką małe porcje masy. Smaż placuszki z obu stron na złoty kolor.
- 4 Podaj udekorowane cząstkami jabłka. Możesz posypać cukrem pudrem lub poleć dowolnym sokiem, np. malinowym. Takie zdrowe, smaczne placuszki są doskonałe jako jako słodkie zakończenie obiadu.
- 5 Porcje 6. 60 min. Cena 0,80 zł. Kalorie 212 kcal.

6 Katarzyna Muras ze Skierniewic

Źródło: Takie jest życie

Twoje notatki do przepisu: