

Placki z serka wiejskiego i amarantusa



Autor: **QuchniaWege**
Przepisów: **9** Ocena: **166**



1-2 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- opakowanie serka wiejskiego 2,5%, 1 szt.
- jajka, 2 szt.
- mąki z amarantusa, 3 łyżki
- otrąb orkiszowych, 2 łyżki
- tabletek SteviGold, 5 rozkruszonych
- proszku do pieczenia, łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki wymieszać dokładnie łyżką i smażyć na rozgrzanej patelni bez tłuszczu.
- 2 Nakładamy łyżkę "ciasta" jako jeden placek, u mnie na patelni mieściły się 3 placki, przykrywamy pokrywką i czekamy aż urosną. Potem ściągamy pokrywkę, chwilę trzymamy na średnim ogniu i przewracamy.
- 3 Wszystkie składniki wymieszać dokładnie łyżką i smażyć na rozgrzanej patelni bez tłuszczu.
- 4 Nakładamy łyżkę "ciasta" jako jeden placek, u mnie na patelni mieściły się 3 placki, przykrywamy pokrywką i czekamy aż urosną. Potem ściągamy pokrywkę, chwilę trzymamy na średnim ogniu i przewracamy.

Twoje notatki do przepisu: