

Placki zbójnickie

Autor: **korns**Przepisów: **19** Ocena: **30**

3-4 os.



15 min



średnie



przystępne

Składniki:

- ser żółty w kawałku, 400 g
- mleko, 1/2 l
- jajko, 1
- proszek do pieczenia, szczypta
- vegeta, 1 łyżeczka
- papryka słodka mielona, szczypta
- Mąka pszenna, 250 g
- pieprz, szczypta
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Ser żółty zetrzeć na tarce o średnich oczkach, dodać mleko a następnie pozostałe składniki i wymieszać do momentu uzyskania jednolitej masy.
- 2 Smażyć placki na rozgrzanym ogniu.
- 3 Podawać z mięsem i sosem oraz kwaśną surówką.
- 4 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: