

Placki ziemniaczano - marchewkowe



Autor: **SprytnaChochla**
Przepisów: **346** Ocena: **3143**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ziemniak - 3 szt
- Marchewka - 5 szt
- Cebula - 2 szt
- Jajko - 1 szt
- Mąka pszenna - 1 łyżka
- Przyprawy - pieprz kolorowy, sól
- Olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa myjemy, obieramy i szatkujemy w melakserze (lub trzemy na tarce). Odstawiamy na kilka minut, potem dobrze odciskamy.

Dodajemy mąkę i przyprawiamy solą i pieprzem

- 2 Placuszki smażymy na oleju z obu stron. Będą dość ciemne - marchewka szybciej się przypieka i karmelizuje.

Placki są słodsze niż tradycyjne ziemniaczane.

Podajemy solo, z sosem mięsnym lub grzybowym

Twoje notatki do przepisu: