

Placuszki z selera

Autor: **jakewa**Przepisów: **31** Ocena: **293**

3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- seler korzeń 200 g
- jajka 2 szt (duże)
- płatki owsiane górskie 4 łyżki
- natka pietruszki 1 duży pęczek
- czosnek 2 ząbki
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Płatki owsiane zalewamy gorącą wodą (wody wlewamy tyle, aby lekko zakryła płatki) i odstawiamy na 20 minut.
Korzeń selera obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach.
Natkę pietruszki siekamy.
- 2 Do selera dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, pietruszkę, płatki wsiane oraz jajka.
Całość doprawiamy solą i pieprzem i dokładnie mieszamy.
- 3 Tradycyjnie, jak każde placki, smażymy na patelni z dodatkiem niewielkiej ilości tłuszczu po 2-3 minuty z każdej strony.
Po zdjęciu z patelni, usmażone placuszki układamy na papierowym ręczniku, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
- 4 Z podanych proporcji, wyszło mi 12 placuszków wielkości dziecięcej dłoni.
Placki są wyśmienite w smaku.

Polecam i życzę smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: