

placuszki zytnio- otrębowe

Autor: **anetaa26**Przepisów: **168** Ocena: **5130**

1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 60g maki zytniej razowej
- 5 łyżek otrębów pszennych
- 1 jajko
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- poł szklanki mleka

Sposób przygotowania:

- 1 W misce ubić trzepaczką jajko, dodać mleko i wymieszać. Wsypać makę, proszek do pieczenia i otręby i dokładnie wymieszać (masa ma być gęstości śmietany). Odstawić na 5 minut. Na dobrze rozgrzanej patelni teflonowej smażyć placki (u mnie 1 placek to 2 łyżki masy).

Twoje notatki do przepisu: