

Warzywne placki i puree z marchwi



Autor: **konhambos**
Przepisów: **367** Ocena: **7117**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 1 średni ziemniak
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 mała bulwa włoskiego kopru
- 2 marchewki
- 1 mała cukinia
- 1 brokuł
- 3 dymki
- 1 czubata łyżeczka kurkumy
- 1 ekologiczna cytryna
- sól, pieprz
- cukier
- gałka muszkatołowa
- olej słonecznikowy
- oliwa z oliwek
- MARCHEWKOWE PUREE:
- 4 średniej wielkości marchewki
- 200 ml soku z marchwi
- trochę wody
- 1 kawałek imbiru wielkości orzecha włoskiego
- 1 papryczka chili
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Obrac i ugotować ziemniaki, a następnie włożyć je do miski i zmiąć. Oczyszczyć warzywa, w razie potrzeby obrac. Pokroić koper włoski, marchewkę, cukinię i dymkę na cienkie plasterki, podzielić brokuły na małe różyczki i przepolować. Dodac przygotowane warzywa do ziemniaków, następnie jajka i mąkę ziemniaczaną. Doprawić cukrem, gałką muszkatołową, kurkumą i skórka z cytryny, a następnie dobrze zagnieść. Uformować z masy płaskie klopsiki lub talary. Rozgrzać oliwę i olej słonecznikowy na patelni i smażyć placki aż spód stanie się brązowy i stabilny. Przekręcić na drugą stronę, zmniejszyć ogień i smażyć przez następne 5-6 minut. Można dodać zioła i czosnek do patelni dla uzyskania lepszego smaku.

- 2 Placki doskonale smakuja z marchewkowym puree.
Obrac marchewki i imbir i pokroic w plastry. Wlozyc do rondla z sokiem z marchwi, chili i odrobina wody i gotowac do miekkosci. Odcedzic i zebrac plyn. Usunac imbir i chili.
Zblendowac marchewke dodajac sukcesywnie plyn w którym sie gotowala, az nabierze kremowej konsystencji. Doprawić puree galka muszkatową, sola i pieprzem.
- 3 Wyjac placki z patelni, odtłuscic je na papierze kuchennym i podac z marchewkowym puree.
Kto lubi, moze posypac wszystko posiekana natka pietruszki.
- 4 Placki smakuja również na zimno.

Twoje notatki do przepisu: