

Placki jarzynowe



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2585 Ocena: 20022



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3 jajka
- 1 łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 szklanki kwaśnego mleka lub maślanki, jogurtu naturalnego
- 1 marchewka
- 1 por (biała część)
- 1 seler
- sól i pieprz do smaku
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Jajka rozbełtać z kwaśnym mlekiem z solą i pieprzem do smaku. Mieszając dodawać porcjami mąkę z sodą i wyrobić na gładkie ciasto. Odstawić na półgodziny. Marchewkę, seler zetrzeć na tarce o grubych oczkach a pora drobno posiekać. Warzywa połączyć z ciastem, kłaść łyżką placuszki na rozgrzany olej i smażyć z obu stron na złoto.

Twoje notatki do przepisu: