

Placki ziemniaczane z cukinią i marchewką



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2513** Ocena: **18201**



1-2 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki:
- Ziemniaki młode 5 szt. dużych
- Cukinia mała 1 szt.
- Marchewka 1 szt.
- Jako 1 szt.
- Mąka pszenna 2 łyżki
- Papryka wędzona słodka 1 łyżeczka
- Sól i pieprz do smaku
- Olej do smażenia
- Bułka tarta 2 łyżki

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie:

Ziemniaki obrać i zetrzeć razem oczyszczoną marchewką na drobnej tarce. Następnie zetrzeć cukinię ze skórką na tarce o grubych oczkach, dodać do masy ziemniaczanej. Wbić jajko, wsypać mąkę, bułkę tartą, paprykę wędzoną, przyprawić do smaku solą i pieprzem i dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej, smażyć placuszki z obu stron na złoto i podawać z posolonym jogurtem naturalnym lub ketchupem.

Twoje notatki do przepisu: