

# Placki ziemniaczane z marchewką i czerwoną cebulą



Autor: Tradycyjna\_Kuchnia  
Przepisów: 2654 Ocena: 21137



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Składniki:
- Ziemniaki 1 kg
- Marchewka 1 szt. (duża)
- Papryka czerwona 1 szt.
- Cebula czerwona 1 szt.
- Sól i pieprz do smaku
- Jajko 2 szt.
- Bułka tarta 2 łyżki
- Mąka pszenna 2 łyżki
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

### 1 Wykonanie:

Ziemniaki, cebulę obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach razem z oczyszczoną marchewką. Paprykę oczyścić, drobno posiekać i dodać do masy. Wbić jajka, wsypać mąkę, bułkę tartą, przyprawić do smaku solą i pieprzem i dobrze wymieszać. Smażyć placuszki na rozgrzanym oleju z obu stron na złoto. Po usmażeniu odsączyć na ręczniku papierowym i podawać z kwaśną śmietaną.

## Twoje notatki do przepisu: