

Placuszki z kaszy jaglanej i marchewki



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: 260 Ocena: 3879



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- kasza jaglana- 2 woreczki
- Marchew- 2 szt.
- jajka- 4 szt.
- twarożek- 20 dag
- Chrzan- 3 łyżeczki
- Gałka muszkatołowa- 1 łyżeczka
- Sól
- Pieprz
- Oliwa z oliwek
- Natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Kaszę przepłucz na sitku najpierw zimną, potem ciepłą wodą. Włóż do garnka. Zalej wodą. Ugotuj do miękkości. Marchew obierz i zetrzyj na tarce. Kaszę wymieszaj z marchewką. Dodaj gałkę muszkatołową i jajka. Dokładnie wymieszaj (najlepiej przy pomocy ręki żeby masa była jednolita). Dopraw do smaku solą i pieprzem. Na tłuszcz układaj po łyżce masy. Smaż na złoto z każdej strony. Twarożek wymieszaj z chrzaniem. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Placki podawaj na ciepło. Posmaruj twarożkiem. Posyp posiekaną natką pietruszki.

Twoje notatki do przepisu: