

## Kolorowe placuszki "na bogato"



**ANIA84**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>jaja</b>	4
<b>mleko</b>	2 szkl
<b>mąka pszenna</b>	1,5 szkl
<b>mąka ziemniaczana</b>	3 łyżki
<b>papryka żółta</b>	1
<b>papryka czerwona</b>	1
<b>natka pietruszki</b>	2 łyżki
<b>kiełbasa zwyczajna</b>	2 laski
<b>cebula</b>	2
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>oregano</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>proszek do pieczenia</b>	1 łyżeczka
<b>ser żółty</b>	10 (tarty)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce mieszamy mąki, jaja, mleko na jednolitą masę. Papryki, cebulę, kiełbasę kroimy w drobną kostkę, mieszamy z masą. Dodajemy starty ser, posiekaną natkę pietruszki. Mieszamy, dodajemy proszek do pieczenia i doprawiamy solą, pieprzem i oregano. Mieszamy i nakładamy łyżką porcje masy na rozgrzaną patelnię. Smażymy na złoto z obu stron. Podajemy z keczupem i sosem jogurtowo - koperkowym.

