

Placki z grzybów i kapusty



ALBERTO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby leśne

kapusta biała

jajko

mąka pszenna

olej do smażenia

sól

pieprz

majeranek

Kucharek przyprawa uniwersalna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

około 0,5kg grzybów oczyścić pokrajać (mogą być różne grzyby) ćwierć małej główki kapusty pokroić gotować wraz z grzybami do miękkości. Odcedzić i zmiksować lub przemleć przez maszynkę dodać cztery jaja, pieprz, sól, majeranek, kucharek do smaku. Mąki dodać tyle by ciasto przyjęło konsystencje placków ziemniaczanych. Piec z obu stron na oleju na rumiany kolor podawać z sosem pieczeniowym lub jako dodatek do mięs. SMACZNEGO!