

## Placki z rzodkiewką



### HALINA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1/2 kg
<b>gałka muskatołowa</b>	2 łyżeczki
<b>mleko</b>	1,5 szklanki
<b>jajko</b>	1 sztuka
<b>cukier</b>	1 2 łyżeczki
<b>rzodkiewka</b>	7 sztuk
<b>sól</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>drożdże świeże</b>	40 gram

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Drożdże rozpuścić w letnim mleku z dodatkiem cukru i pozostawić do wyrośnięcia. Z wymienionych składników miksujemy ciasto i pozostawiamy do wyrośnięcia. Kroimy rzodkiewkę na cieniutkie plasterki i mieszamy z ciastem. Smażymy placuszki na gorącym oleju nakładając łyżką.