

## Placki z sosem tzatziki



**JUSTYNA28**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	1 szklanka
<b>ziemniaki</b>	0,5 kg
<b>jaja</b>	2 szt
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	0,5 ząbka
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej do smażenia</b>	
<b>Tzatziki pikantny sos czosnkowy Prymat</b>	
<b>przyprawa Tzatzik Prymat</b>	2 łyżki
<b>majonez</b>	2 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	200 g
<b>ogórek sałatkowy</b>	1 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ogórek obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Dodać jogurt naturalny, majonezem oraz przyprawę tzatziki. Całość dokładnie wymieszać.
- KROK 2 Ziemniaki, cebulę i czosnek zetrzeć na tarce. Do masy wbić jaja, po czym wsypać mąkę, sól i pieprz do smaku oraz 4 łyżki przygotowanego sosu tzatziki. Całość dokładnie wymieszać.

### KROK 3

Na patelni rozgrzać olej. Łyżką wykładamy na tłuszcz małe porcje ciasta. Placki smażyć z obu stron na złoty kolor. Podajemy z przygotowanym sosem.