

Placuszki z gotowanej kalarepki



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

kalarepka młoda	2 sztuki
jajko	1 sztuka
tarta bułka	0.5 szklanki
sól do smaku	1 szczypta
olej do smażenia	10 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Kalarepki obieramy i myjemy. Dajemy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy sól do smaku i gotujemy do miękkości. Ugotowaną kalarepkę studzimy i kroimy w plastry.
2. Plastry kalarepki panierujemy najpierw w roztrzepanym jajku a następnie w bułce tartej. Odstawiamy na 15 minut do lodówki do stężenia panierki.
3. Następnie smażymy na rozgrzanym oleju do zrumienienia z obu stron. Usmażone osączamy na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.
4. Podajemy i smacznego.