

Placuszki z kalarepki



ŁUCJA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

placuszki

kalarepka młoda	1,5 kg
czosnek	4 ząbki
jaja	3 szt.
mąka ziemniaczana	2 łyżki
mąka pszenna	3 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki	1 pęczek
cebula	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepkę obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Osolić, zamieszać i odstawić, by kalarepka puściła sok. W tym czasie posiekać drobno cebulkę, natkę i czosnek. Odsączyć kalarepkę, dodać pozostałe składniki. Dokładnie wymieszać. Smażyć na oleju roślinnym z obu stron, tak jak placki ziemniaczane. Po usmażeniu pierwszego placuszka, sprawdzić smak, czy nie trzeba więcej soli lub pieprzu. Jeśli się łamie i rozpada można dodać odrobinę mąki.

Takie placuszki podaję zawsze z pomidorami i świeżą bazylią.

<http://www.doradcasmaku.pl/przepis/287594/pomidory-z-bazylia.html>

Smacznego :)