

Warzywne placki z cukinią i papryką



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Potrzebne składniki:

ziemniaki	500 garść
cukinia	500 gramów
marchewka	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka
cebula	1 sztuka
ząbki czosnku	2 ząbek
jajka	2 sztuki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	2 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty
mąka	1 szklanka
olej do smażenia	150 mililitrów

Dodatkowo:

śmietana 18%	200 mililitrów
---------------------	----------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki, cukinię, marchewkę, cebulę i czosnek obieramy.

Następnie ziemniaki, cukinię i marchewkę, ścieramy na tarce o dużych oczkach a cebulę i czosnek kroimy w bardzo drobną kostkę.

Do większej miski wkładamy warzywa, wszystko delikatnie oprószamy solą, mieszamy i odstawiam na 15 minut.

Po tym czasie, z warzyw odciskamy nadmiar soku.

Do osączonych już warzyw, dodajmy oczyszczoną z gniazd nasiennych, pokrojoną w kostkę paprykę, mąkę, jajko, zioła prowansalskie oraz przyprawy i mieszamy (jeżeli masa jest mało zwarta, dosypujemy trochę mąki).

Na patelni rozgrzewamy olej.

Łyżką nakładamy porcje masy i formujemy placuszki.

Placki smażymy z każdej strony na złoty kolor.

Gotowe, odkładamy na papierowy ręcznik do osączenia.

Podajemy z ulubionym sosem lub po prostu z jogurtem naturalny albo śmietaną.