

Placuszki z Kukurydzą



MAGDALENA100



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	10 łyżek
kukurydzy	2 puszki
żółtego sera	3 łyżki
przyprawa warzywna	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
olej	do smażenia
sól	do smaku
jajko	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kukurydzę dokładnie osączyć z zalewy. Jajo roztrzepać w misce, wymieszać z mąką i żółtym serem, by powstało gęste gładkie ciasto. Dodać kukurydzę, znowu wymieszać, doprawić do smaku. Na rozgrzany na patelni olej kłaść łyżką porcje ciasta, formując z nich niewielkie placuszki, smażyć na średnim ogniu, aż się pięknie zarumienią (nie może to trwać zbyt długo, bo kukurydza stwardnieje). Podawać na gorąco z ketchupem lub z sosem pomidorowym i sezonową surówką.