

Placki z kisonej kapusty



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	1 szkl
mąka	1 szkl
jajko	
Papryka ostra mielona Prymat	
kapusta kiszona	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę dokładnie odciskamy, drobno kroimy i gotujemy w niewielkiej ilości wody. Odcedzamy i studzimy. Mleko miksujemy z mąką. Wbijamy jajko dokładamy kapustę, doprawiamy solą, pieprzem i papryką. Mieszymy. Na patelni rozgrzewamy olej i łyżką nakładamy nie duże porcje ciasta. Spłaszczamy i smażymy z obu stron.