

Placki z kaszy jęczmiennej z żółtym serem i prażoną cebulką



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Na około 9 placków:

kasza jęczmienna ugotowana	200 g
mąka	0.5 szklanki
mleko	0.5 szklanki
jajko	1 sztuka
masło	2 łyżki
sól	0.75 łyżeczki
Czosnek suszony Prymat	2 szczypty
Papryka słodka mielona Prymat	2 szczypty
Papryka ostra mielona Prymat	2 szczypty
proszek do pieczenia	0.75 łyżeczki

Dodatkowo:

ser żółty	50 g
Cebulka smażona Prymat	3 łyżki

Ponadto:

tłuszcz do smażenia	4 łyżki
----------------------------	---------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kasza jęczmienna powinna być ugotowana w osolonej wodzie, a ser starty na średnich oczkach tarki.

W misce należy wymieszać mleko, mąkę, jajko, proszek do pieczenia oraz przyprawy.

Następnie powstałe ciasto dokładnie połączyć z kaszą, miękkim/płynnym masłem, żółtym serem oraz prażoną cebulką.

Na rozgrzaną patelnię (w razie potrzeby z tłuszczem) wykładać solidne porcje ciasta (1 łyżka stołowa na 1 placuszek).

Placuszki smażyć z obu stron na lekko złoty kolor.

Podawać bezpośrednio po przygotowaniu z ulubionym dodatkami lub w wersji solo.

(Na zimno również świetnie smakują.)