

Placki \"kryzysowe\"



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka pszenna	9 łyżek
Mąka ziemniaczana	3 łyżki
jaja	2 szt
czosnek	1,2 ząbki
marchew	1 szt
żółty ser	20 dag
kiełbasa	20 dag
woda	1 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obie mąki wymieszać z jajkami, wodą i roztartym ząbkiem czosnku. Utrzeć na grubych oczkach tarki marchew i ser żółty. Kiełbasę pokroić w drobniotka kostkę lub przepuścić przez maszynkę do mięsa. Dodać do \"ciasta\", wymieszać. Doprawić. Opcjonalnie można dodać starte pieczarki /parę sztuk/ lub /i/ drobno pokrojony boczek wędzony. Odstawić do lodówki na godzinę. Smażyć niewielkie placki na dobrze rozgrzanym oleju, rumieniąc z obu stron. Podawać z keczupem lub sosem czosnkowym /majonez, śmietana lub jogurt, ząbek czosnku/.