



placki kukurydziane

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jeśli używamy świeżych kolb kukurydzy, gotujemy je w osolonej i osłodzonej wodzie przez ok. 10-15 minut.

Krok 2

Ziarna kukurydzy odcinamy od kolb, łączymy w misce z groszkiem i rozgniatamy widelcem. Dodajemy jajka, czosnek przeciśnięty przez praskę oraz skórkę startą z cytryny. Doprawiamy solą i pieprzem, a następnie dodajemy mąkę i mieszamy masę.

Krok 3

Z gotowej masy formujemy na patelni owalne placuszki i smażymy je na rozgrzanej oliwie po 3-4 minuty z każdej strony. Gotowe placuszki przekładamy na papierowy ręcznik, by wchłonął nadmiar tłuszczu.

składniki

kolby kukurydzy (ugotowane lub świeże) – 2 szt.

groszek konserwowy – 100 g

skórka starta z 1 cytryny

jajka – 2 szt.

czosnek – 1 ząbek

mąka pszenna razowa – 4 łyżki

sól morska – do smaku

pieprz – do smaku

oliwa z oliwek – 3 łyżki