



Placuszki kukurydziane

Autor: najlepszewkuchni.pl

Dla miłośników słodkiej kukurydzy, te placuszki są idealnym śniadaniem. Delikatne w smaku i proste w przygotowaniu. Dodatkowo ich barwa zachwyca.

Danie: **Śniadanie,**

Osób: **1**

Czas: **Do 15 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Kukurydzę odcedzić z wody i dodać do miski. Dodajemy kurkumę i paprykę i wszystko blendujemy.

Krok 2

Dodajemy Śmietankę Łaciatą i jajko. Wszystko mieszamy. Dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia oraz sól. Delikatnie mieszamy na gładką masę.

Krok 3

Patelnię smarujemy olejem i nagrzewamy. Nakładamy ok 1,5 łyżki masy na 1 placuszek. Lekko rozprowadzamy masę. Smażymy przez 1,5 minuty, następnie przekładamy na drugą stronę i również smażymy przez 1,5 do 2 minut.

Składniki

- 1 jajko
- 200 g kukurydzy z puszki
- 3 łyżki mąki pszennej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka Śmietanki Łaciatej 36%
- 1/3 łyżeczki kurkumy
- ¼ łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki papryki słodkiej w proszku
- olej kokosowy lub inny