



Placuszki z ziemniaków i włoskiej kapusty

Autor: Niezapominajka

Osób: 4

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Marchew obrać i zetrzeć na grubej tarce, kapustę pokroić w kostkę. Warzywa zalać wrzącą wodą i gotować przez kilka minut, osączyć.

Krok 2

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę lub zmiażdżyć tłuczkiem do ziemniaków. Cebulę drobno pokroić, podsmażyć na łyżce oleju, połączyć z ziemniakami, dodać kapustę z marchewką, 2 łyżki mąki, 1 jajko i szczypior. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać.

Krok 3

Z ciasta uformować okrągłe placuszki, panierować w mące, rozbełtanym jajku i bułce tartej.

Krok 4

Na patelni z rozgrzany olejem smażyć z obu stron na złoty kolor. Osączyć na papierowym ręczniku. Podawać na ciepło z dowolnym sosem.

Wskazówki

Podawać na ciepło z dowolnym sosem.

Składniki:

70 dag ugotowanych ziemniaków

1 cebula

1 marchew

15-20 dag kapusty włoskiej

2 łyżki posiekanego szczypioru

2 jajka

4 łyżki mąki pszennej

Sól do smaku

Pieprz do smaku

Bułka tarta

Olej do smażenia