



Warzywne placuszki z ryżu i pieczarek

Autor: Śnieżynka

Jajka wbić do miski, dodać odrobinę soli i świeżo zmielonego pieprzu, roztrzepać. Obraną marchew, pietruszkę i umyte pieczarki zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Por pokroić w pół krążki. Przygotowane składniki połączyć z jajkami, dodać ugotowany ryż, mąkę, doprawić do smaku, dokładnie wymieszać. Na rozgrzaną patelnię z oliwą łyżką włożyć porcje ciasta i smażyć placuszki z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

Przygotowanie

Krok 1

Jajka wbić do miski, dodać odrobinę soli i świeżo zmielonego pieprzu, roztrzepać.

Krok 2

Obraną marchew, pietruszkę i umyte pieczarki zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Krok 3

Por pokroić w półkrążki.

Krok 4

Przygotowane składniki połączyć z jajkami, dodać ugotowany ryż, mąkę, doprawić do smaku, dokładnie wymieszać.

Krok 5

Na rozgrzaną patelnię z oliwą łyżką włożyć porcje ciasta i smażyć placuszkiz obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 3 jajka
- 1 marchewka
- ½ pietruszki
- Mały por
- 10 dag pieczarek
- 1 szkl. ugotowanego ryżu
- 2 łyżki mąki pszennej
- Sól
- Kolorowy pieprz
- Sos sojowy
- Oliwa do smażenia