



Placki Cygana

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- duże ziemniaki - 4 sztuki
- brokuł - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 200 gramów
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- jajka - 2 sztuki
- starty ser żółty - 150 gramów
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 5 łyżek
- czerwona papryka
- posiekana natka pietruszki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj na półtwardo. Wystudź, a następnie zetrzyj na tarce na dużych oczkach. W ten sposób powstanie ciasto na placki ziemniaczane, w którego dokładnym wymieszaniu na pewno chętnie wyręczy Cię dziecko.
2. Dodaj Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr, jajka i posiekaną natkę pietruszki. Dokładnie wymieszaj ciasto. Samodzielnie usmaż placki.
3. Ugotuj różyczki brokułów.
4. Dziecko może wymieszać kukurydzę z serem i ugotowanymi wcześniej przez Ciebie różyczkami brokuła.
5. Przygotowaną przez dziecko masę układaj wspólnie na plackach. Zapiecz w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni, do czasu, gdy ser się lekko rozpuści.
6. Potrawę możesz udekorować krążkami z czerwonej papryki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl