



przepisy.pl

Warzywne placuszki



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 8 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki
- cukinia - 2 sztuki
- czerwona cebula - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- mąka pszenna - 2 łyżki
- bułka tarta - 2 łyżki
- jajka - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki, cukinię oraz marchewkę zetrzyj osobno na grubej tarce. Ziemniaki przepłucz pod bieżącą, zimną wodą i odcisnij.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę, wszystkie warzywa przełóż do miski i wymieszaj razem.
3. Do warzyw dodaj posiekaną natkę, jajka oraz mąkę i bułkę tartą. Całość dopraw do smaku Delikatem Knorr oraz pieprzem i wymieszaj.
4. Na rozgrzanej oliwie smaż niewielkie placuszki po 3-4 minuty z każdej strony na złoty kolor.

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