



przepisy.pl

Placek z marchewką i cukinią

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- marchewki - 0.5 kilogramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- cukinia - 0.5 kilogramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- gęsta śmietana - 3 łyżki
- cukier do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Marchewki i cukinie umyj i obierz. Jeśli cukinia jest nie przerośnięta, nie trzeba jej obierać.
2. Następnie zetrzyj na tarce i wymieszaj z jajkiem oraz mąką (proporcje marchewki i cukinii muszą być takie same, to samo dotyczy mąki i jajek).
3. Dopraw masę Delikatem Knorr.
4. Na rozgrzany lekko olej nakładaj łyżką placki i smaż po kilka minut z każdej strony. Polej gotowe placki śmietaną z dodatkiem cukru.

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