



przepisy.pl

Placki Jasia i Małgosi - VIDEO



Składniki:

- cukinie - 2 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- marchewki - 2 sztuki
- jajko - 1 sztuka
- bułka tarta - 500 gramów
- twarożek - 200 gramów
- szczypiorek do dekoracji - 1 sztuka

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Marchewkę obgotuj w osolonej wodzie z cukrem, by trochę zmiękła, a następnie odstaw do ostygnięcia. Na tarce zetrzyj zielone części cukinii i marchewkę.
2. Wraz z dzieckiem dodaj do nich Przyprawę Uniwersalną Delikat Knorr, twarożek oraz jajko. Dzieci mogą wymieszać masę. Jeśli będzie zbyt rzadka, dosyp bułkę tartą.
3. Formuj małe placuszki lub cygara (dzieci mogą same wybrać kształt placuszków i panierować je w bułce tartej).
4. Smaż placuszki na wolnym ogniu do momentu, kiedy nabiorą rumianego koloru. Podawaj ze świeżym twarożkiem, udekorowane szczypiorkiem.

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