



przepisy.pl

Placki z kaszy jęczmiennej



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- kasza jęczmienna (paczka) - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- boczek - 100 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- cukinia - 1 sztuka
- mąka - 100 gramów
- jajko - 1 sztuka
- olej rzepakowy do smażenia - 100 mililitrów
- Bulion na wędzonym boczku Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku nastaw około litr wody. Dodaj Bulion na wędzonym boczku Knorr. Ugotuj w niej paczkę kaszy. Gorącą przełóż do miski i odstaw do ostygnięcia.
2. Do ugotowanej kaszy dodaj startą na tarce cukinię, pokrojoną w kostkę cebulę, mąkę, jajko oraz wysmażone skwarki z boczku i majeranek. Wszystko razem dokładnie wymieszaj. Ciasto powinno być dość zwarte.
3. Ciasto, porcja po porcji nakładaj na rozgrzany tłuszcz na patelnię. Placki smaż z obu stron na złoty kolor.

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