



przepisy.pl

## Placki ziemniaczane z cukinią



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr** - 1 opakowanie
- cukinia - 0.5 sztuk
- marchew - 1 sztuka
- czerwona cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 0.5 sztuk
- ser feta - 100 gramów
- czarne oliwki - 10 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- olej - 180 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj Fix Chrupiące placki ziemniaczane Knorr według przepisu z opakowania, mieszając go z jajkiem i wodą. Następnie odstaw na 10 minut, aby zgęstniał. W tym czasie pokrój cukinię, marchewkę i czerwoną paprykę w cienkie paski julienne (lub po prostu zetrzyj na tarce). Cebulę pokrój w drobną kostkę. Warzywa dodaj do ciasta.
2. Oliwki pokrój w plastry, a ser feta pokrusz w mniejsze kawałki. Wszystkie składniki połącz ze sobą w cieście, a następnie dopraw do smaku oregano.
3. Ciasto nakładaj na rozgrzany tłuszcz, formując małe placki. Smaż je na złoty kolor.
4. Usmażone placki układaj na papierowym ręczniku, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu. Podawaj je z ulubionym sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)