



przepisy.pl

Placuszki cebulowe

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cebula - 1 kilogram
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 3 sztuki
- mąka - 1.5 szklanek
- woda - 1 szklanka
- proszek do pieczenia - 1 łyżeczka
- ketchup - 3 łyżki
- oregano - 1 łyżeczka
- papryka - 1 łyżeczka
- curry - 1 łyżeczka
- olej - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, proszku do pieczenia oraz wody zrób ciasto o konsystencji naleśnikowej.
2. Rozgrzej tłuszcz i smaż placuszki w głębokim oleju na złoto. Podawaj na ciepło lub zimno. Możesz posypać szczypiorkiem.
3. Cebule pokrój w piórka. Następnie podsmaż ją na oleju tak aby zbrązowiała.
4. Dopraw cebulę Przyprawą Knorr
5. Dodaj smażoną cebulę do ciasta. Dodaj również ketchup oraz przyprawy i ponownie wymieszaj.

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