



przepisy.pl

Placuszki kapuściano-ziemniaczane - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 0.5 kilogramów
- mąka pszenna - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Cebula z USA Knorr** - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- młoda kapusta - 0.25 sztuk
- jajko - 1 sztuka
- olej do smażenia - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj drobno.
2. Ziemniaki zetrzyj na tarce o dużych oczkach i wraz z kapustą przełóż do miski.
3. Dodaj jajko, mąkę, przeciśnięty czosnek, cebulę i majeranek Knorr oraz sól.
4. Wymieszaj dokładnie ciasto.
5. Na rozgrzanej patelni smaż okrągłe placuszki ziemniaczano – kapuściane aby były rumiane i chrupiące. Po usmażeniu odsącz na ręczniku papierowym nadmiar tłuszczu. Podawaj z kwaśną śmietaną na boku.

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