



przepisy.pl

Placuszki z kaszy jęczmiennej



 60 minut  3 osoby  Łatwe

Składniki:

- cukinia - 300 gramów
- marchewka - 230 gramów
- jajka - 3 sztuki
- Naturalnie smaczne Zapiekanka makaronowa z szynką Knorr** - 1 opakowanie
- kasza jęczmienna perłowa - 100 gramów
- mąka orkiszowa - 75 gramów
- oliwa z oliwek do smażenia - 4 łyżeczki

sos jogurtowy

- ząbek czosnku - 1 sztuka
- jogurt naturalny - 180 gramów
- zioła prowansalskie do smaku
- sok z cytryny - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Kaszę ugotuj w wodzie.
2. Cukinię i marchewkę zetrzyj na grubych oczkach.
3. Wymieszaj warzywa z kaszą, jajkami, mąką oraz saszetką Naturalnie Smaczne! Zapiekanka makaronowa z szynką. Pozostaw na 5-10 min.
4. Placki formuj łyżką i smaż obustronnie na rozgrzanej oliwie. Usmażone placki odsącz z nadmiaru oliwy na papierowym ręczniku.
5. Przygotuj sos jogurtowy: Do jogurtu dodaj posiekany drobno czosnek, sok z cytryny i zioła prowansalskie. Dobrze wymieszaj i podawaj do placków.

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