



przepisy.pl

Placuszki z kiszonej kapusty

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- ziemniaki - 500 gramów
- olej - 4 łyżki
- gęsta śmietana - 150 gramów
- pieprz
- sól
- jajka - 1 sztuka
- wędzony łosoś - 8 plastrów
- kiszona kapusta - 500 gramów
- mąka - 50 gramów
- sok z cytryny - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz, dokładnie opłucz, następnie zetrzyj na tarce o dużych oczkach.
2. Kapustę odciśnij, dodaj do ziemniaków wraz z mąką i jajkiem. Przypraw do smaku, dokładnie wymieszaj.
3. Z przygotowanej masy usmaż placuszki na oleju (po 4 minuty z każdej strony, na średnim ogniu).
4. Do śmietany dodaj sok z cytryny. Przypraw solą i pieprzem do smaku.
5. Placki i łososia przełóż na talerze, podawaj z kwaśną śmietaną.

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