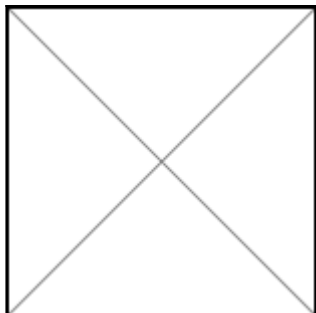




Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Placki ziemniaczane z kapustą kiszoną

Naprawę wartę spróbowania

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: smażone

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ dla alergików

Składniki:

- ziemniak, 1 kg
- marchew, 1 szt.
- kapusta kiszona, 40 dag
- cebula, 1 szt.
- jajka, 1 szt.
- mąka , 3 łyżk.
- masło klarowane, 3 łyżk.

Sposób przygotowania:

Kapustę obgotować 20 min. Ziemniaki i marchewkę obrać, zetrzeć na tarce o małych oczkach. Po chwili odcisnąć z nadmiaru płynu. Dodać startą cebulę oraz poszatowaną kapustę, jajko, mąkę, sól, pieprz. Smażyć porcjami na rozgrzanym tłuszczu, aż będą chrupiące, od razu podawać.

