Placuszki z ziemniaków i włoskiej kapusty

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- ziemniaki ugotowane - 70 dag
- cebula - 1 szt.
- marchew - 1 szt.
- kapusta włoska - 15-20 dag
- szczypiorek posiekany - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- mąka pszenna - 4 łyżka
- sól, pieprz - do smaku
- bułka tarta - trochę
- olej do smażenia -

Dodatkowe info:

Placki z ziemniaków z kapustą są doskonałą przekąską na ciepło. Wyśmienicie smakują podane z grzybowym lub mięsnym sosem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchew obrać i zetrzeć na grubej tarce, kapustę pokroić w kostkę. Warzywa zalać wrzącą wodą i gotować przez kilka minut, osączyć.

KROK 2: Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę lub zmiażdżyć tłuczkiem do ziemniaków. Cebulę drobno pokroić, podsmażyć na łyżce oleju, połączyć z ziemniakami, dodać kapustę z marchewką, 2 łyżki mąki, 1 jajko i szczypior.

KROK 3: Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać.

KROK 4: Z ciasta uformować okrągłe placuszki, panierować w mące, rozbełtanym jajku i bułce tartej.

KROK 5: Na patelni z rozgrzanym olejem smażyć z obu stron na złoty kolor. Osączyć na papierowym ręczniku. Podawać na ciepło z dowolnym sosem.