

Zeleninové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 6 ks
- Mrkev 2 ks
- Malá cuketa 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 0.5 lžička
- Kukuřice 1 plechovka

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme, mrkev oškrábeme, cuketu omyjeme, česnek oloupeme a prolisujeme.
2. Zeleninu nastrouháme, slijeme přebytečnou vodu. Promícháme s vejci, hladkou moukou, aby vzniklo hustší těsto - jako na bramboráky.
3. Do těsta přidáme prolisovaný česnek, osolíme, opepříme a necháme 10 minut odstát. Kukuřici slijeme, přimícháme do těsta.
4. Na pánvi rozežřejeme olej a sběračkou tvarujeme placičky, které opečeme z obou stran dozlatova.
5. Placičky odkládáme na talíř vyložený papírovými ubrousky, nejlépe do teplé trouby, aby nevychladly.