



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

Ciasto na placki

500 g	Buraki czerwone
500 g	Ziemniaki
500 g	Marchew
3 szt	Jaja
1 torebka	♦ Czosnek granulowany
1 młynek	♦ Sól Morska jodowana
1 młynek	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
2 szt	Cebula
10 łyżek	Olej do smażenia
120 g	Mąka pszenna

Kolorowe placki warzywne

⌚ 45—60 Min 

Przygotowanie

- 1 Obierz buraki i zetrzyj na tarce. To samo zrób z ziemniakami i marchewką.
- 2 Pokrój drobno cebulę.
- 3 Wybierz 3 miski i wypełnij je startymi warzywami (każde osobno).
- 4 Dodaj do każdej miski jajko i startą cebulę, wymieszaj każdą masę dokładnie jednocześnie dodając przyprawy według uznania.
- 5 Uformuj masę na placki i smaż na oleju z obu stron do uzyskania chrupkości.
- 6 Osusz placki z nadmiaru tłuszczu na ręcznikach papierowych.
- 7 Podaj kolorowe placki ze świeżą sałatką lub dipem własnego wykonania.

