

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

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 zdrobno 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.