

Placki marchewkowe



Składniki

1/3 łyżeczka - pieprz
ziołowy
4 szt. - marchew średnia
1 szt. - jajo
1 szt. - cebula
5 łyżka - mąka
pełnoziarnista
1 garść - natka pietruszki
2 łyżka - olej
0,5 szklanka - jogurt
naturalny

Opis wykonania

Mają delikatny smak są lepsze od ziemniaczanych.

Marchew obieramy, ścieramy na tarce o grubych oczkach. Obraną cebulę również ścieramy na tarce. Natkę pietruszki drobno siekamy nożem. Do tego wbijamy jajko oraz dolewamy olej. Wszystko mieszamy łyżką dosypując mąkę. Na końcu posypujemy pieprzem i solimy. Na rozgrzany olej na patelni nakładamy łyżką płaskie porcje ciasta. Smażymy z obu stron a potem osaczamy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu. Układamy na talerzu na wierzchu z kleksem jogurtu i gałązką natki pietruszki. Smacznego!