



Placki marchewkowe

 4 porcje

 40 min

Składniki

- 500 g marchewki (obrane i grubo pokrojone)
- 1 obrana cebula
- 2 jajka
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki bułki tartej (dla wersji bezglutenowej - mielone siemię lniane)
- sól, świeżo mielony pieprz, świeżo tarta gałka muszkatołowa
- olej lub oliwa do smażenia
- opcjonalnie: tarty parmezan

Przygotowanie

1

W naczyniu głównym robota rozdrobnij marchew i cebulę - czas 10 sekund, prędkość 5 (jeśli kawałki będą zbyt grube można zwiększyć prędkość do 6).

2

Przełożyć rozdrobnione warzywa do innego naczynia, posolić i pozostawić na 15 minut i odsączyć z nadmiaru wody przed smażeniem.

3

Dodać pozostałe składniki i całość wymieszać na masę.

4

Na rozgrzanej patelni z tłuszczem (olej lub oliwa do smażenia) smażyć placki (1,5 łyżki stołowej) z każdej strony po 1 minucie aż będą rumiane.

5

Gotowe placki posypać startym parmezanem.