

Placki z jabłkiem i marchewką

4 porcje 20 min

Składniki

- 2 jabłka pokrojone, pozbawione gniazd nasiennych
- 1 obrana, pokrojona marchew
- 400g kefiru
- 2 szklanki przesianej mąki pszennej + 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- szczypta cynamonu
- szczypta soli
- olej do smażenia

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym robota rozdrobnij jabłka i marchew.

   10 sek + 6

2. Dodaj pozostałe składniki – kefir, mąkę, proszek do pieczenia, jajko, cynamon, sól i całość wymieszaj.

   30 sek + 5

3. Gotową masę przełóż do innego naczynia (miski). Na patelnię wlej olej i gdy będzie rozgrzana nakładaj masę dużą łyżką i smaż placki na złoto-brązowy kolor (z każdej strony przez około 1 minutę na średnim ogniu). Podawaj z syropem klonowym lub innymi, ulubionymi dodatkami.