








Placuszki marchewkowe

 4 porcje  25 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 lub koperk

Przygotowanie

-  Przy użyciu robota do sałatek i deserów zetrzyj marchewkę i cebulę. Wkładka nr 3 lub 4.
-  Przełóż rozdrobnione warzywa do innego naczynia, posól i pozostaw na 15 minut, a następnie odsącz z nadmiaru wody przed smażeniem.
-  Dodaj pozostałe składniki i całość wymieszać na dość jednolitą masę.
-  Na rozgrzanej patelni z tłuszczem (olej lub oliwa do smażenia) smaż placki (1,5 łyżki stołowej) z każdej strony po 1 minucie, aż będą rumiane.
-  Gotowe placki posyp startym parmezanem lub koperkiem.