

Placki z batatów

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 12-15

Przygotowanie :

1. Cebulkę, ziemniaki i bataty obrać i pokroić na mniejsze kawałki.
 2. Założyć tarczę do szatkowania, aby tarka była na małe otwory.
 3. Założyć pokrywkę. Ustawić obroty na: 5/6 i wkładać warzywa.
 4. Wyłączyć i dodać pozostałe składniki, wymieszać szpatułką, doprawić.
 5. Odstawić na 10-15 minut, odsączyć z płynu, pozostawiając skrobię.
 6. Na patelni rozgrzać olej i smażyć na średnim ogniu, małe placuszki, dosyć cienkie, na złoty kolor z obu stron. Po usmażeniu będą chrupiące, przełożyć na ręcznik kuchenny.
-

Wskazówki :

Propozycja podania: z jogurtem greckim i łososiem wędzonym