Placuszki z cukinii z marchewką i rozmarynem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 min
Liczba porcji: 2-3
Czas gotowania: 15 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- tarcza

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: cukinię i marchew obrać, marchew pokroić na mniejsze kawałki a cukinię przekroić wzdłuż na pół.

Krok 2 - W naczyniu miksującym założyć nóż, włożyć marchewkę. Zamknąć pokrywę tarczy, zamknąć zaślepkę, zmiksować – czas 6 sekund, prędkość 7.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, usunąć nóż, założyć trzpień i tarczę do tarcia. Zamknąć pokrywą tarczy, zetrzeć cukinię – czas 10 sekund, prędkość 6.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Za pomocą łopatki wyjąć zawartość do innego naczynia.

Krok 5 - W dzbanku umieścić nóż, włożyć warzywa, dodać mąkę, siemię lniane, jajko, rozmaryn i przyprawy. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, wymieszać masę – czas 20 sekund, prędkość 3, obroty wsteczne.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatki wyjąć masę do innego naczynia. Za pomocą łyżki nakładać niewielkie placuszki na patelnię, na średnio gorący olej. Smażyć placki na z każdej strony na złoty kolor. Podawać jako samodzielne danie

obiadowe, np. z sosem i surówką lub jako śniadanie lub kolację.