Marchewkowe placuszki ze śliwkami

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min

1 porcja

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- kefir - 1 szklanka
- mleko - 100 ml
- puree z marchewki - 0,5 szklanka
- otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka
- drożdże świeże - 1,5 dag
- cukier - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- ziarenka z laski wanilii - 1/3 łyżeczka
- sól - 1/3 łyżeczka
- śliwki węgierki - 0,5 kg
- olej do smażenia - trochę

Dodatkowe info:

Placuszki marchewkowe na drożdżach z dodatkiem śliwek i skórki pomarańczowej to pomysł na pyszne śniadanie lub kolację.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże pokruszyć, wymieszać z łyżeczką cukru i 100 ml ciepłego mleka, przykryć i odłożyć na 5-10 minut.

KROK 2: Jajka z pozostałym cukrem i wydrążonymi z laski wanilii ziarenkami zmiksować.

KROK 3: Następnie do masy jajecznej dodać mąkę, sól, pure z marchewki, kefir, rozczyn drożdżowy i otartą skórkę z pomarańczy.

KROK 4: Wszystkie składniki razem delikatnie wymieszać, przykryć i pozostawić na 10 minut.

KROK 5: W przygotowanym cieście zanurzać połówki śliwek i wyjmować za pomocą widelca.

KROK 6: Wkładać na patelnię z rozgrzanym olejem i rumienić z obu stron na złoty kolor. Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.