




Placki ogórkowe z kurkumą i chili

 FAMILY

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 2 porcje

Składniki:

ogórek wężowy - 1 szt.

cebula - 1/2 szt.

czosnek - 4 ząbek

kurkuma z chili i kardamonem -
1-1/2 łyżeczka

czosnek staropolski - 1/3 łyżeczka

pieprz i sól - - do smaku

jajko - 1 szt.

mąka ryżowa - 2-3 łyżka

mąka pszenna - 1-1/2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórek ścieramy na tarce o dużych oczkach i delikatnie posypujemy solą, a gdy puszcza zbyt dużo soku trochę odlewamy. Dodajemy przyprawy, jajko, startą cebulę i czosnek, mieszamy. Stopniowo dodajemy mąkę, ciasto nie powinno być zbyt gęste. Dobrze jest na próbę usmażyć jeden placek. Smażymy na suchej patelni do przyrumienienia.