





Placki z kalarepki i marchewki

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

kalarepka młoda - 300-400 g
marchewka - 1 szt.
cebula - 1 szt.
czosnek - 1-2 ząbek
mąka pszenna - 2-3 łyżka
mąka ziemniaczana - 1 łyżka
jajka - 2 szt.
posiekany szczypior - 1-2 łyżka
sól, pieprz kolorowy - - do smaku

olej do smażenia - - trochę
sos pieczarkowy: -
pieczarki - 100-150 g
cebula - 1 szt.
masło - 1 łyżka
śmietana - 2 łyżka
papryka mielona słodka - 0,5 łyżeczka
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalarepkę obrać ze skórki, zetrzeć na tarce jarzynowej o dużych oczkach, oprószyć solą, odłożyć na kilka minut, gdy puści sok, odcisnąć. Obraną marchewkę zetrzeć na takiej samej tarce jak kalarepkę.

KROK 2: Do dużej miski włożyć kalarepkę i marchewkę, dodać obraną i drobno posiekaną cebulę, przeciśnięty przez praskę czosnek, obie mąki, jajka i posiekany szczypior. Doprawić do smaku solą i kolorowym pieprzem, wymieszać.

KROK 3: Na patelnię z rozgrzanym olejem łyżką nakładać nieduże porcje ciasta i smażyć z obu stron na złoty kolor. Usmażone placuszki

osączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać na ciepło z dodatkiem gęstej śmietany lub sosu np. pieczarkowego.

KROK 4: Sos pieczarkowy:

Na maśle zeszklić posiekaną cebulę, wsypać posiekane pieczarki, podsmażyć. Śmietanę wymieszać z mieloną papryką i odrobiną wody, połączyć z pieczarkami, zagotować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.