




Placki z ziemniaka, batatów i cukinii

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 3 porcje

Składniki:

cukinia średnia - 1 szt.
ziemniak większy - 1 szt.
bataty średnie - 2 szt.
czosnek - 2 ząbek

sól i pieprz - - do smaku
mąka pszenna - 5 łyżka
jajka - 2 szt.
olej do smażenia - - trochę

Dodatkowe info:

Dzisiaj trochę namieszałam przy tych plackach, ale wyszły bardzo smaczne i szybko zniknęły z talerza. Użyłam dużego ziemniaka, bataty i cukinie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ziemniak, bataty oraz cukinię obrać ze skóry, ziemniak zetrzeć na drobnych oczkach tarki natomiast bataty oraz cukinię zetrzeć na średnich oczkach tarki. Odstawić na 10-15 minut po czym odcisnąć z nadmiaru wytworzonego płynu.

Do masy dodać jajka, drobno posiekany lub przeciśnięty przez praskę czosnek, sól i pieprz do smaku, całość wymieszać i na koniec połączyć z mąką. Po dokładnym wymieszaniu porcje masy nakładać tworząc placek na rozgrzany olej i smażyć na rumiano z każdej strony. Po usmażeniu odsączyć z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym. Podawać z jogurtem naturalnym.