




Placuszki owsiankowo - marchewkowe

 Olika3


Polecane na: [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 15 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Płatki owsiane - 2 szklanka

Mleko - 1 szklanka

Woda źródlana - 2 szklanka

Cukier trzcinowy drobny - 3 łyżka

Mąka pszenna - opcjonalnie - 1/2 szklanka

Marchewki średnie - 2-3 szt.

Dobre, jadalne jajka ;) - 2 szt.

Olej ryżowy - 6 łyżka

Serek naturalny, cukier, miód itp. do posmarowania -

Dodatkowe info:

Czas przygotowania nie obejmuje czasu pęcznienia płatków. Często mieszankę przygotowuję wieczorem, wkładam do lodówki i rano dopiero zabieram się za smażenie :)

Można przygotować na samej wodzie - też smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Płatki, mleko, wodę, cukier, jajka, mąkę, 2 łyżki oleju dokładnie wymieszałam. Marchewkę startam na małych oczkach w piórka. Dodałam do mieszanki i... zostawiłam na ok. godzinę, aby płatki ładnie napęczniały.

Konsystencja powinna przypominać bardzo gęstą śmietanę, czasem trzeba dolać więcej wody, czasem dosypać płatków.

Na patelni rozgrzałam olej i łyżką formowałam placuszki. Smażyłam na tzw. małym ogniu z dwóch stron.

Placuszki podałam posmarowane serkiem naturalnym :)

Smacznego