

[Strona główna](#) > [Przepisy](#) > [Lista przepisów](#) > [Placuszki z pasternakiem, cukinią i sosem z awokado](#)

Placuszki z pasternakiem, cukinią i sosem z awokado

★★★★★ (48)



20 minut +



3 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

316 kcal / 1 porcję (361 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność	Białko	Węglowod.	Tłuszcze	Błonnik	GDA
87.52 kcal	2.36 g	11.32 g	4.57 g	2.68 g	4.38 %
4.38%	4.72%	4.19%	6.53%	10.72%	



Składniki

- Marchew - 180g
- Bataty - 200g (sztuka)
- Pasternak - 120g
- Cebula czerwona - 100g (sztuka)
- Cukinia - 200g
- Mąka pszenna pełnoziarnista - 30g (2 łyżki stołowe)
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Awokado - 140g
- Jogurt naturalny 2% tłuszczu - 25g (łyżka stołowa)
- Sok z limonki - 9g (3 łyżeczki)
- Papryczka chili - 5g (1/4 sztuki)
- Pieprz czarny - 3g (3 szczypty)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 20g (2 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Batata, marchewki, cukinię, pasternaki obierz a następnie zetrzyj na tarce o drobnych oczkach. Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę.

KROK 2: Wszystkie składniki wymieszaj w misce i posól. Odstaw na ok. 15 minut, a następnie odsącz nadmiar wody.

KROK 3: Do warzyw wbij jajko, dodaj mąkę, pieprz i dokładnie wymieszaj.

KROK 4: Przygotuj sos. Awokado obierz, roznieć widelcem i wymieszaj z jogurtem naturalnym. Dodaj sok z limonki, sól, pieprz, drobno pokrojone chili bez pestek i ponownie wymieszaj.

KROK 5: Na patelni rozgrzej olej. Łyżką nakładaj porcję ciasta i smaż placuszki z obu stron. Usmażone placuszki układaj na ręczniku papierowym, w celu odsączenia nadmiaru tłuszczu.

KROK 6: Placuszki podawaj polane sosem.

Smacznego!



