



## Placuszki serowo-jaglankowe z rodzynkami

★★★★★ (34)

30 minut

2 osoby

łatwy

## Wartości odżywcze

650 kcal / 1 porcję (241 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 269.54 kcal 13.48%	Białko 11.40 g 22.8%	Węglowod. 40.85 g 15.13%	Tłuszcze 7.18 g 10.26%	Błonnik 1.89 g 7.56%	<b>GDA</b> 13.48%
---------------------------------------	----------------------------	--------------------------------	------------------------------	----------------------------	----------------------

## Składniki

- Ser twarogowy półtłusty - 200g (10 łyżek stołowych)
- Kasza jaglana sucha - 100g
- Mąka jaglana - 50g (1/3 szklanki)
- Miód pszczoły - 48g (4 łyżeczki)
- Rodzynki, suszone - 60g (4 łyżki stołowe)
- Proszek do pieczenia - 2g (1/2 łyżeczki)
- Olej rzepakowy uniwersalny - 20g (2 łyżki stołowe)
- Aromat waniliowy - 2g (1/2 łyżeczki)

## Sposób przyrządzenia

**KROK 1.** Ugotuj kaszę jaglaną według instrukcji na opakowaniu.**KROK 2.** Dokładnie wymieszaj ser z ugotowaną i wystudzoną kaszą, rodzynkami, miodem, wanilią, mąką jaglaną.**KROK 3.** Formuj w dłoniach placuszki i smaż na małym ogniu na niewielkiej ilości oleju.

Smacznego!

