



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Placki cukiniowe z kminkiem i kaszą jaglaną



Placki cukiniowe z kminkiem i kaszą jaglaną

★★★★★(2)

🕒 20 minut

🍴 2 osoby

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

304 kcal / 1 porcję (197 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 154.62 kcal 7.73%	🍗 Białko 5.95 g 11.9%	🍞 Węglowod. 27.95 g 10.35%	👄 Tłuszcze 2.65 g 3.79%	🌾 Błonnik 2.35 g 9.4%	GDA 7.73 %
---	------------------------------------	---	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------

👨‍🍳 Składniki

- Płatki jaglane - 55g (5 ½ łyżki stołowej)
- Kasza jaglana sucha - 80g
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Cukinia - 100g
- Marchew - 60g
- Cebula - 40g (½ sztuki)
- Czosnek mały - 3g (ząbek)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Kmin rzymski - 2.5g (½ łyżeczki)

👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1. Przekrój wzdłuż cukinię. Wydrąż łyżką gniazda nasienne, obierz marchewkę i zetrzyj z cukinią na dużym oczku. Dodaj do warzyw pół łyżeczki soli, wymieszaj i odstaw na 15 minut.

KROK 2. Dokładnie odciśnij z nadmiaru wody na sitku zasolone wcześniej warzywa. Posiekaj drobno cebulę, przeciśnij przez praskę lub zetrzyj na drobnym oczku czosnek, dodaj do cukinii i marchewki.

KROK 3. Do warzyw dodaj zmielone płatki jaglane, jajo (lub zamiast jaja zmielone siemię lniane w wersji wegańskiej), ugotowaną kaszę jaglaną. Dodaj pieprz i mielony kminek. Smaż placki tak jak najbardziej lubisz.

Smacznego!

