



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > **Warzywne placuszki z kaszą jaglaną**



## Warzywne placuszki z kaszą jaglaną

★★★★★(1)

15 minut

1 osoba

łatwy

### Wartości odżywcze

**784 kcal** / 1 porcję (456 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

<b>Kaloryczność</b> 172.16 kcal 8.61%	<b>Białko</b> 6.57 g 13.14%	<b>Węglowod.</b> 32.21 g 11.93%	<b>Tłuszcze</b> 2.58 g 3.69%	<b>Błonnik</b> 2.63 g 10.52%	<b>GDA</b> 8.61%
---	-----------------------------------	---------------------------------------	------------------------------------	------------------------------------	---------------------

### Składniki

- Kasza jaglana sucha - 90g
- Cebula czerwona - 30g (1/3 sztuki)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Papryka czerwona - 50g (1/4 sztuki)
- Cukinia - 50g
- Bakłażan - 50g
- Natka pietruszki siekana - 36g (6 łyżeczek)
- Jaja kurze surowe - 50g (sztuka)
- Mąka jaglana - 90g (2/3 szklanki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Pieprz czarny - 2g (2 szczypty)
- Oregano - 2g (łyżeczka)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1.** Pokrój w drobną kostkę wszystkie warzywa. Ugotuj kaszę jaglaną.

**KROK 2.** Przysmaż na niewielkiej ilości oleju wszystkie warzywa, mają być al dente.

**KROK 3.** Wymieszaj warzywa z kaszą, dodaj jajo, mąkę, przyprawy. Smaż placuszki takiej wielkości i grubości jak lubisz.

\*Placuszki możesz podawać z gęstym jogurtem lub guacamole.

Smacznego!

