

Cukiniowe placuszki



ELKA72



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	1 szt
marchewka	1 szt
cebula	1 szt
czosnek	1 ząbek
jajko	1 szt
mąka	4 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Cukinię myjemy, ścieramy razem ze skórką na tarce o dużych oczkach. Do cukinii ścieramy cebulę, solimy i odstawiamy na 10 minut, aby puściła sok. Po tym czasie dokładnie odciskamy nadmiar soku, dodajemy startą marchewkę, przeciskamy przez prasę czosnek. Wbijamy jajko, dodajemy mąkę, mieszamy wszystko dokładnie, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 2** Na patelni rozgrzewamy olej, łyżką nakładamy małe porcje ciasta i smażymy na złoty kolor. Usmażone placuszki układamy na papierze by pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
- KROK 3** Osączone placki układamy na talerzu, podajemy do nich sos tzatziki.