

Placki z cukinii



AGUNESU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	3 szt.
cebula	1 szt.
marchew	2 szt.
jajko	1 szt.
mąka	50-100 gram
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	
papryka ostra mielona	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinię obrać, wydrążyć z nasion i zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Posoli i odstawić aż puści wodę. Wycisnąć jak najwięcej wody się da.
- KROK 2 Cebulę posiekać, marchewkę zetrzeć na grubych oczkach. Dodać do cukinii, razem z jajkiem i mąką. Przyprawić i dobrze wymieszać.
- KROK 3 Na rozgrzanym oleju nakładać łyżką i formować placki. Piec do zrumienienia.
- KROK 4 Placki odsączyć z oleju na ręczniku papierowym lub gazie.