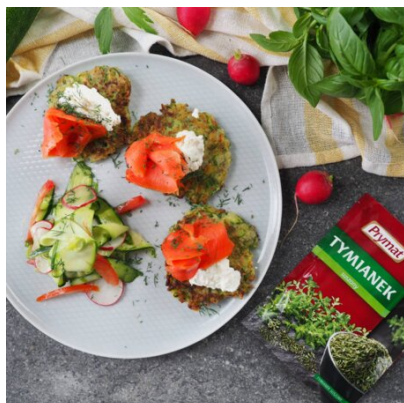


## Placki z cukinii



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Placki:

cukinia	1 szt.
mąka	50 g
żółtko jajek	1 szt.
cebula	1 szt.
tymianek	2 łyżeczki
majeranek	1 łyżeczka

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

**Pieprz czarny mielony Prymat**

**olej do smażenia**

#### Salatka z cukinii:

cukinia	1/2 szt.
oliwa	1 łyżka
sok z 1/4 cytryny	
zielona cebulka	1 szt.
pomidor	1/2 szt.
rzodkiewka	3 szt.

**Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat**

#### Dodatki:

**ser ricotta**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CUKINIE ZETRZYJ NA TARCE O DUŻYCH OCZKACH, POSÓL, DOBRZE WYMIESZAJ I ODSĄCZ Z WODY.

DO CUKINII DODAJ MAKĘ, ŻÓŁTKO, CEBULĘ, TYMIANEK, MAJERANEK ORAZ PIEPRZ I DOBRZE WYMIESZAJ (MASA POWINNA MIEĆ KONSYSTENCJĘ JAK NA PLACKI ZIEMNIACZANE).

NA ROZGRZANY OLEJ WYŁÓŻ POWSTAŁĄ MASĘ FORMUJĄC PŁASKIE, OKRĄGŁE PLACKI O GRUBOŚCI OK. 1 CM I SMAŻ OK. 2-3 MINUTY Z KAŻDEJ STRONY, AŻ PLACKI BĘDĄ ZŁOCISTE.

DO MISKI WLEJ OLIWĘ, ZA POMOCĄ OBIERACZKI WYTNIJ Z CUKINII CIENKIE DŁUGIE PASKI, DODAJ CYTRYNY, SOLI, POMIDORA ORAZ RZODKIEWKĘ I DOKŁADNIE WYMIESZAJ.

PLACKI PODAWAJ Z SAŁATKĄ, RICOTTĄ, WĘDZONYM ŁOSOSIEM, POSYPANE ŚWIEŻYM KOPERKIEM.

SMACZNEGO!