

Placki z cukinii



ASIATOK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cukinia	500 g
jajko	2 szt
mąka	5-10 łyżek
sól i pieprz	do smaku
cebula	1 szt
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
jogurt naturalny	1/2 kubeczka
szczypiorek	3 łyżki
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię oczyścić, zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Posolić i pozostawić na 15-20 min. Po tym czasie dobrze odcisnąć- włożyć do miski. Dodać startą na drobnych oczkach cebulę, jajka, mąkę (tyle, by masa była gęsta). Dodać przyprawy. Wymieszać.

Na patelni dobrze rozgrzać olej. Nakładać po jednej łyżce masy i smażyć na złoto z obu stron.

Przełożyć na talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu.

Podawać z jogurtem i posiekany szczypiorkiem.

Smacznego!