

## Placki z cukinii



### IKRAKOWIANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>cukinie małe</b>	1 kg
<b>cebula</b>	1 szt
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>smalec</b>	1 łyżka
<b>jajko</b>	2 szt
<b>mąka pszenna</b>	2/3 szklanki
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>zielona cebulka</b>	3-4 łyżki
<b>olej do smażenia</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Cukinię umyć, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać z odrobiną soli, pozostawić na 10-15 minut, odcisnąć.
- KROK 2 Na smalcu podsmażyć posiekaną cebulę i czosnek, połączyć z odcisniętą cukinią.
- KROK 3 Dodać jajka i mąkę. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 4 Połączyć z posiekanym szczypiorem z cebulki, wymieszać.
- KROK 6 Na rozgrzany olej łyżką nakładać nieduże porcje ciasta i smażyć z obu stron na złoty kolor.  
Usmażone osączyć na papierowym ręczniku.  
Podawać z dowolnym sosem, np. pieczarkowym.