

Placki z cukinii z serem fetta



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cukinia	3 szt,
sól	1 łyżeczka,
jajka	2 szt,
ser fetta	1/2 op,
ząbki czosnku	2 ząbki,
cebula	1 szt,
koperek	1/2 pęczka,
szczypiorek	1/2 paczka
natka pietruszki	1/2 pęczka
mąka	ile ciasto wchłonie,
sól i pieprz	do smaku,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinie umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym naste pnie zetrzeć na tarce (grube oczka). Dodać soli i zostawić aż puści sok.

Cukinie dobrze odcisnąć, przełożyć do miski.

Dodać jajka, ser fetta starty na tarce o grubych oczkach, cebule startą na drobnych oczkach,

ząbki czosnku przecięnięte przez praszkę, starte na grubych oczkach ziemniaki, poszatkowany koperek, szczypiorek oraz natka pietruszki.

Wszystko razem wymieszać doprawić do smaku pieprzem i solą.

Placki smażyć na oleju z obu stron na rumiano.

Ważna sprawa aby cukinie dobrze odcisnąć.

Ostrożnie z solą, bo ser fetta jest słony.