

Placki ziemniaczane z cikinią



BARBARA11561



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	6 dużych szt
cukinia	1 szt
jajko	1-2 szt
mąka	3-4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i odcisnąć sok. Ziemniaki obrać i zetrzeć na drobno. Jeżeli mają dużo wody, to odcisnąć. Cukinię i ziemniaki połączyć razem i wymieszać z jajkami. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Stopniowo dodawać mąkę i uważać, żeby ciasto nie było za gęste. Na patelni rozgrzać olej i nakładać łyżką placuszki. Smażyć z obu stron na rumiano. Podawać na ciepło.