

Placuszki cukiniowe z serkiem wiejskim i ziołami



HABIBI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kasza manna	2 łyżki
mąka pszenna	2 łyżki
mąka kukurydziana	4-5 łyżek
serek wiejski	150 g
jajko	2 duże
Czosnek niedźwiedzi suszony Prymat	1 łyżeczka
kolendra - natka suszona	2 łyżeczki
kozieradka mielona	1 łyżeczka
kurkuma	1 łyżeczka
koperek	1 łyżeczka
pieprz	
chili w płatkach	
olej	do smażenia
cukinia	350 g
przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
Cebula suszona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cukinię umyć i zetrzeć razem ze skórką na największych oczkach tarki warzywnej.

Dodać serek wiejski i wbić jajka.

Dosypać przyprawy, kaszę mannę i mąkę.

Wymieszać i pozostawić dospęcznienia na kilkanaście minut.

Smażyć niewielkie placuszki na średnio rozgrzanym oleju - z obu stron na rumiano - początkowo na niewielkim płomieniu i pod przykryciem.

Kiedy się zetną - odkryć i dosmażyć.

Osączyć na papierowych ręcznikach i podawać gorące z dodatkiem jogurtu naturalnego.